En cuisine

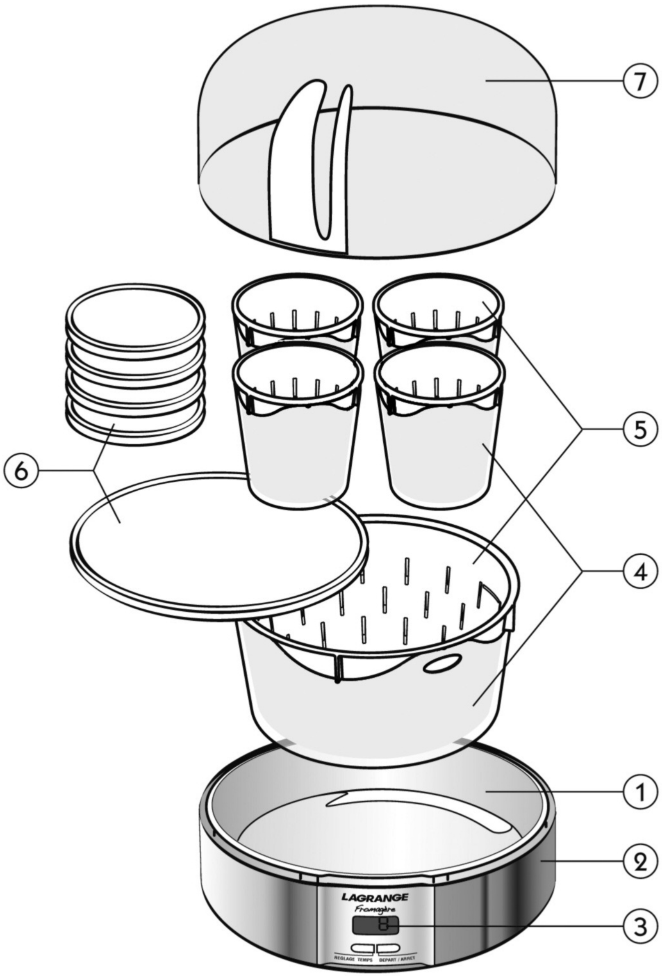
Fromagère

cheese maker

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing
Betriebsanleitung
Istruzioni per l'uso
Modo de empleo
Instruction book

LAGRANGE



- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

Beschrijving van het apparaat - Gerätebeschreibung

1. **Corps en thermoplastique** - Lichaam in thermoplastic
   Gehäuse aus Thermoplast
2. **Bandeau en aluminium -** Aluminium schotel
   Blende aus Aluminium
3. **Ecran électronique avec rétro-éclairage**
   Elektronisch scherm met bijkomendeverlichting
   Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
4. **Pots pour fromage blanc en polypropylène**
   Potten voor plattekaas
   Quarkübertöpfe
5. **Faisselles pour fromage blanc en polypropylène**
   Uitdrupvorm voor plattekaas
   Quarksiebe
6. **Couvercles des pots** - Deksels van de potjes
   Deckel der Gefäße
7. **Couvercle de la fromagère** - Deksel van de kaasmachine
   Deckel des Frischkäsebereiters

Fromagère - Kaasmachine - Frischkäsebereiter
Ref: 449 001

CARACTERISTIQUES

- Corps en thermoplastique
- Bandeau en aluminium
- 1 grand pot, faisselle et couvercle à fromage blanc – contenance 1,5 litre
- 4 petits pots, faisselles et couvercles à fromage blanc – contenance 0,25 litre chacun
- Ecran électronique avec rétro-éclairage
- Signal sonore de fin de préparation
- 230Volts-50Hz-7Watts

Accessoires en vente chez *LAGRANGE* :

- 4 petites faisselles de 0,25 litre chacune
- 1 grande faisselle de 1,5 litre

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par ***LAGRANGE***, son service après vente ou une personne qualifiée et agréée par ***LAGRANGE*** et ce afin d'éviter un danger pour l'usager. Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE
Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.
Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Placer votre appareil sur une surface plane.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau.
- Avant toute manipulation, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais recouvrir l'appareil d'un linge lorsqu'il est en fonctionnement.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servies à la préparation, et ce, après chaque utilisation.
- Si votre appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le SAV ***LAGRANGE***.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées ***LAGRANGE*** adaptées à votre appareil.
- Ne jamais mettre la fromagère au réfrigérateur.

CONSEILS PRATIQUES

Le lait

- Vous pouvez utiliser du lait de vache ou du lait de chèvre. Le lait de chèvre réduit beaucoup plus que le lait de vache et vous aurez donc plus de pertes en petit lait.
- Choisissez de préférence un lait entier frais pour la confection de faisselles démoulées et du lait entier UHT pour la confection de fromage blanc battu. Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus moelleux et augmente la saveur du fromage blanc.
  Reportez vous à l'échelle ci-dessous pour choisir votre lait en fonction de la consistance souhaitée.

	Lait ½ écrémé UHT	Lait ½ écrémé frais	Lait entier UHT	Lait entier frais	
Consistance fluide	←			→	***Consistance épaisse***

- Pour utiliser du lait de ferme, faites le bouillir préalablement pour éviter toute contamination du lait (la prolifération de bactéries pourrait s'avérer dangereuse). Pour cela, faites le monter en température jusqu'à ébullition, et ceci pendant une minute maximum, puis laissez-le refroidir à température ambiante et passez le pour enlever les peaux.
- Suivant le lait utilisé, vous obtiendrez des fromages blancs plus ou moins riches en matières grasses et de consistances diverses.

Le ferment

- Lors de votre première utilisation, vous pouvez utiliser comme ferment, du fromage blanc (faisselles) ou des petits suisses issus du commerce.
- Ensuite, vous pourrez simplement prélever 2 belles cuillères à soupe de votre fromage blanc obtenu ou un verre de petit lait pour réaliser la fournée suivante.
  Pour une efficacité optimale, conservez votre ferment au frais et ne le gardez pas au-delà de 8 jours. Par ailleurs, cette « régénération » ne devra pas être opérée plus de 5 fois, à défaut de quoi, le ferment ne sera plus aussi efficace et puissant et la qualité du fromage blanc en sera amoindrie.
- Il est également possible d'utiliser un ferment « spécial fromage blanc » sous forme lyophilisée, disponible en pharmacie. Ce ferment remplacera le fromage blanc ou les petits suisses du commerce ainsi que la présure, lors de votre 1ère fournée. Un sachet de 2 g par fournée devra-t-être utilisé.

Note : Le goût et la consistance de la 1ère fournée peuvent être différents des fournées suivantes, effectuées avec « régénération ».

La présure

Vous pouvez trouver la présure sous forme de compte-gouttes en pharmacie.

L'étamine

Vous pouvez trouver l'étamine en droguerie. Vous pouvez également la remplacer par des compresses stériles en gaze ou par un torchon humide (de préférence en matériau synthétique pour éviter que le caillé n'adhère au tissu).

DOSAGE ET PROGRAMMATION DU TEMPS

Quelque soit le type de lait (vache ou chèvre), les temps et dosages seront les suivants :

Note : Si vous utilisez un sachet de ferment « spécial fromage blanc » sous forme lyophilisée (disponible en pharmacie), les temps seront identiques.
N'hésitez pas à bomber vos cuillères de ferment. Pour plus d'efficacité, mieux vaut mettre plus de ferment que pas assez.

Lait		Ferment	Présure	Temps
Première utilisation (fromage blanc ou petit-suisse issu du commerce)				
Lait frais	1 litre	1 cuillère à soupe ou 1 petit-suisse	3 gouttes	10 heures
	1,5 litre	2 cuillères à soupe ou 2 petits-suisses	5 gouttes	
Lait entier UHT	1 litre	1 cuillère à soupe ou 1 petit-suisse	6 gouttes	12 heures
	1,5 litre	2 cuillères à soupe ou 2 petits-suisses	8 gouttes	
Lait demi-écrémé UHT	1 litre	1 cuillère à soupe ou 1 petit-suisse	6 gouttes	14 heures
	1,5 litre	2 cuillères à soupe ou 2 petits-suisses	8 gouttes	
Lait cru	1 litre	1 cuillère à soupe ou 1 petit-suisse	6 gouttes	12 heures
	1,5 litre	2 cuillères à soupe ou 2 petits-suisses	8 gouttes	
Régénération (fromage blanc ou petit lait issu de la fournée précédente) 5 fois maximum				
Lait frais	1 litre	2 cuillères à soupe ou 1 verre de petit lait	3 gouttes	8 heures
	1,5 litre	3 cuillères à soupe ou 1 verre de petit lait	5 gouttes	
Lait entier UHT	1 litre	2 cuillères à soupe ou 1 verre de petit lait	6 gouttes	
	1,5 litre	3 cuillères à soupe ou 1 verre de petit lait	8 gouttes	
Lait demi-écrémé UHT	1 litre	2 cuillères à soupe ou 1 verre de petit lait	6 gouttes	
	1,5 litre	3 cuillères à soupe ou 1 verre de petit lait	8 gouttes	
Lait cru	1 litre	2 cuillères à soupe ou 1 verre de petit lait	6 gouttes	10 heures
	1,5 litre	3 cuillères à soupe ou 1 verre de petit lait	8 gouttes	

Mise en service et utilisation

1ERE UTILISATION

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien toutes les pièces (voir paragraphe entretien).

MISE EN SERVICE

- Vérifiez bien que votre appareil soit débranché avant toute manipulation.
- Séchez bien la base avant de replacer le ou les pots pour fromage blanc dans l'appareil.

ATTENTION: Ne jamais placer votre fromagère sur une surface en vibration (telle que le dessus d'un réfrigérateur) ou exposée aux courants d'air. Toujours la laisser immobile pendant le processus : ne la déplacez pas et ne retirez pas les pots et faisselles au cours du cycle de fonctionnement au risque de compromettre la réussite de votre fromage blanc.

PREPARATION DU FROMAGE BLANC

- Utilisez des ingrédients à température ambiante. Plus la température ambiante est faible plus il faut prévoir de temps.
- Si vous avez choisi du fromage blanc ou un petit suisse, battez-le seul avant de le mélanger aux autres ingrédients.
- Attention, contrairement à la fabrication de yaourts maison, ne pas intégrer de sucre à la préparation avant de confectionner le fromage blanc, il ne prendrait pas.
- Dans un récipient, mélangez le ferment choisi avec un peu de lait (voir paragraphe « Conseils pratiques » pour le choix des ingrédients)
- Battez le mélange jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse. Ajoutez le reste du lait progressivement tout en battant. Pour rappel, les 4 petits pots permettent d'accueillir un mélange réalisé à partir d'1 litre de lait (0,25 litre par pot) et le grand pot 1,5 litre.
- Ajoutez la présure et mélangez délicatement. **Attention, ne pas battre le mélange après ajout de la présure pour permettre une prise optimale.**
- Disposez la (ou les) faisselle(s) à fromage blanc dans le(s) pot(s) correspondant(s). Les butées de la faisselle doivent se trouver en bas, dans le creux de la vague (Cf. Fig.1). Placez le grand pot ou les 4 petits pots dans la fromagère.
- Répartissez le mélange dans le grand pot ou les 4 petits pots à fromage blanc. **Veillez à ne pas dépasser le niveau limite indiqué sur la faisselle.**
- **Attention ne pas couvrir les pots et faisselles avec leurs couvercles pendant la confection du fromage.**
- Mettez le couvercle de la fromagère en place. Branchez l'appareil au secteur. L'écran affichera alors « 00 » par clignotement.
- Appuyez sur la touche « réglage du temps » jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche (voir paragraphe « Dosage et programmation du temps »). Le temps maximum programmable est de 15h. Pour accélérer le réglage du temps, appuyez 2 secondes sur le bouton.

- Appuyez sur le bouton « départ/arrêt ». Lorsque le signal sonore retentit et que la lumière bleue de l'écran s'allume, cela indique que le programme est lancé. L'écran indiquera ensuite le nombre d'heures restantes avant la fin du programme.
- Lorsque le cycle est terminé, l'écran affiche « 00 » sans clignotement. Un signal sonore retentira alors 5 fois. Vous pouvez arrêter la sonnerie avant en appuyant sur le bouton « départ/arrêt ».
- Une fois l'appareil en position arrêt, l'écran affichera « 00 » en clignotant.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir quelques minutes puis retirez le ou les pots de fromage blanc.

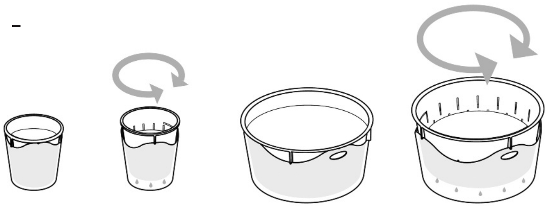
  ATTENTION : une condensation peut se former dans le couvercle de l'appareil. Lorsque vous retirez le couvercle prenez garde à ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans le fromage blanc.

EGOUTTAGE DU FROMAGE BLANC

- Retirez soigneusement le ou les pot(s) à fromage blanc de la fromagère. Vous pouvez alors procéder à l'égouttage en soulevant et tournant en même temps chaque faisselle dans son pot, et ceci jusqu'à enclenchement des petites butées. La forme de vague vous facilitera la tâche.

- Disposez les pots et faisselles en position « haute » d'égouttage dans votre réfrigérateur. Reportez vous au tableau ci-dessous pour connaitre votre temps approximatif d'égouttage en fonction de l'usage souhaité : fromage blanc battu, faisselle à consommer telle quelle (« humide ») et faisselle pour un affinage ultérieur (« sèche »).

- 1 -



Fromage blanc battu.........2 à 4 heures d'égouttage
Faisselle « humide »..........5 à 10 heures d'égouttage
Faisselle « sèche » ....12 à 24 heures d'égouttage

- Si vous souhaitez un fromage « humide », ne jetez pas le petit lait et laissez tremper le fond de la faisselle dans le petit lait pour que votre fromage blanc ne « s'assèche » pas davantage.

- Si vous souhaitez un fromage plus sec, n'hésitez pas à éliminer le petit lait au fur et à mesure. Vous pouvez également faire quelques entailles dans la faisselle pour accélérer son égouttage.

- Vous pouvez déguster ou utiliser le fromage en faisselle en le démoulant simplement ou le battre à l'aide d'un fouet ou mixeur plongeant afin d'obtenir du fromage blanc battu onctueux. Attention, ne battez pas votre fromage dans la faisselle, au risque de laisser s'échapper une partie du fromage par les trous.

- Si vous souhaitez saler votre fromage, utilisez le sel avec parcimonie. Notez que votre fromage rendra d'autant plus de petit lait avec l'ajout de sel.

- Vous pouvez également procéder à un égouttage plus long de la faisselle pour réaliser du fromage « sec ».

AFFINAGE DU FROMAGE POUR REALISER DU FROMAGE « SEC »

Le fromage blanc est la base de la plupart des fromages. Pour obtenir un fromage plus sec il faudra ensuite l'affiner. Voici quelques règles, sachant que selon la saison, le lait, le salage, la température et l'emplacement, votre fromage aura un goût et une saveur différente.

Etapes :

- Démoulez votre fromage et salez-le légèrement (1 pincée) sur sa face supérieure. Vous pouvez aussi ajouter des aromates (poivre, herbes, cumin…).
- Le lendemain, le retourner puis le saler légèrement sur l'autre face
- Renouveler l'opération chaque jour, pendant 3 à 4 jours pour un fromage de 1,5L à 1L et pendant 2 à 3 jours pour un fromage de 0,25L.
- Votre fromage est maintenant prêt, et vous pouvez commencer son affinage. Pour cela, le mieux est de disposer d'une bonne cave, aérée et à environ 15°.
  En absence de cave, placez le fromage dans l'endroit le plus frais de la maison, en le recouvrant d'une cloche à fromage grillagée pour le protéger des insectes. Ne pas oublier de le retourner chaque jour.
- Pour un fromage sec, laissez reposer dans ces conditions durant quelques jours, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pour un fromage coulant, le principe est le même, mais en exposant le fromage à une température de 20 à 22°, à l'abri des courants d'air.

Note :

L'affinage est un art difficile à maîtriser. Avec un peu de patience et des essais, vous ferez rapidement des progrès.
A vous de faire plusieurs tests pour parvenir au type de fromage que vous souhaitez.
A titre indicatif, pour obtenir un petit fromage du type « crottin de chèvre » il faut environ 0,5 litre de lait.
Pour des fromages plus volumineux, il faut donc multiplier toutes les proportions. Pour vos premiers fromages, nous vous recommandons de vous limiter à 1 litre de lait.

CONSERVATION

- Conservez votre fromage blanc au frais, dans un réfrigérateur.
- Pour garder une faisselle humide, mettre la faisselle dans son pot, en position basse, et laisser tremper dans le petit lait.
- Pour une faisselle un peu plus sèche, mettre la faisselle dans son pot, en position basse, en ayant au préalable supprimé le petit lait à l'intérieur du pot ou bien en position haute pour continuer l'égouttage.
- Couvrir avec les couvercles prévus à cet effet, afin d'éviter que le fromage ne prenne l'odeur et le goût des autres aliments du réfrigérateur.
- Ne le conservez pas plus de 10 jours dans le réfrigérateur.

GUIDE DE DEPANNAGE

Suivez toujours rigoureusement le procédé de préparation décrit dans ce mode d'emploi. Il vous évitera la plupart des désagréments.

Si vous rencontrez des difficultés, voici un tableau qui vous aidera à comprendre pourquoi, et comment résoudre le problème.
Il faut garder en tête que la qualité du lait utilisé et du ferment sont facteur de réussite ou non de vos préparations.

No.	Problème	Cause	Solution
1	Le fromage ne se démoule pas	La présure est trop ancienne	Respectez la date limite d'utilisation indiquée.
		Le ferment ne fonctionne plus	Utilisez un fromage blanc ou « petit suisse » d'une autre marque.
			La régénération n'est plus efficace (5 fois maximum).
		Le lait est de mauvaise « qualité »	Utilisez un lait d'une autre marque. Préférez le lait frais entier pour de meilleurs résultats.
2	Le fromage est de consistance trop liquide	Le ferment ne fonctionne plus	Utilisez un nouveau ferment ou augmentez un peu la dose.
		Le lait est de mauvaise « qualité »	Vous pouvez réutiliser le fromage obtenu pour une prochaine fournée, en utilisant un lait de meilleure qualité.
		L'égouttage n'est pas suffisant	Laissez égoutter le petit lait un peu plus longtemps.
			Eliminez le petit lait pour que le fromage ne trempe pas dedans.
3	Le fromage est de consistance granuleuse	Le ferment est trop ancien (la régénération ne fonctionne plus)	Battez le fromage blanc au fouet et changez votre ferment pour la prochaine fournée.
		Le temps de fabrication est trop long	Battez le fromage blanc au fouet.
		Le mélange n'était pas homogène	Battez bien le ferment avant d'incorporer le lait.

ENTRETIEN

ATTENTION : Ne jamais plonger la base de l'appareil ni la prise dans l'eau. Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.

Base et couvercle de l'appareil : Nettoyez-les avec une éponge humide. Séchez bien. N'utilisez pas de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs pour préserver le plastique.
Attention : Ne jamais mettre la base ou le couvercle au lave-vaisselle.

Pots et faisselles à fromage blanc : après chaque utilisation et après démoulage du fromage blanc ou consommation de celui-ci, faites tremper, si nécessaire, les faisselles et les pots quelques minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergeant et nettoyez les soigneusement.
Remarque : Toujours bien sécher tous les éléments avant de les repositionner et de les ranger. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.

CONDITIONS DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.
Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr). La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication. Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil. En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente ***LAGRANGE***.

RECETTES

Attention, pour toutes ces recettes, il est important de prévoir la confection de fromage bien en amont.
Se reporter à la notice pour les temps de confection et d'égouttage.

SALEES

Assortiment de petits fromages frais aux saveurs variées

4 petites faisselles à base de lait frais entier de vache ou de chèvre (0.25 L chacune).

Note : L'utilisation de lait UHT augmentera le temps d'égouttage. Si vous utilisez du lait demi écrémé, il faudra presser le fromage dans une étamine pour éliminer le plus de petit lait possible et donner une forme au fromage.

1 cs d'herbes de Provence ou herbes fraiches – 1 cs de noix ou noisettes concassées – 1 cs de graines de cumin ou sésame – 1 cs de poivre ou paprika en poudre - sel

Préparez vos faisselles 48h à l'avance (Environ 10 h dans la fromagère et une journée d'égouttage).

Salez vos fromages sur les 2 faces.
Recouvrez un fromage d'herbes de Provence ou d'herbes fraiches ciselées (ciboulette), un fromage de noix ou noisettes concassées, un fromage de graines de cumin ou de sésame et enfin le dernier de poivre ou paprika en poudre. Retournez le fromage et procédez de la même manière.
Présentez dans une assiette et servez avec du pain de campagne au moment du fromage.

Cervelle de Canuts (6 pers.)

Cette spécialité Lyonnaise est très simple à réaliser.

1 grande faisselle à base de 1L de lait entier UHT de vache.
1 pot de 20cl de crème fraiche – 200 g d'échalotes - 1/2 botte de ciboulette - 1 botte de persil plat - 1/2 botte de cerfeuil - 1 dl d'huile – 1 dl de vin blanc sec - sel / poivre

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Attention votre fromage doit être bien consistant (éliminez un maximum de petit lait).

Lavez et ciselez finement les herbes et les échalotes.
Battez ensemble la crème, le vin blanc, l'huile et le fromage, assaisonnez de sel et poivre puis ajoutez les herbes et échalotes.
Vous pouvez servir la cervelle de Canuts avec des pommes de terre bouillies ou cuites dans la braise ou bien tartinée sur du pain.

Tsatziki (6 pers.)

1 grande faisselle à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache.
1 cs de crème épaisse - 2 concombres - 1 bouquet de menthe fraiche – 2 gousses d'ail – 1 cs de moutarde – 1 cs d'huile d'olive
Sel et poivre.

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage).

Epluchez et épépinez les concombres puis râpez les et faites égoutter dans une passoire avec du gros sel pendant plusieurs heures.
Battez la faisselle pour obtenir un fromage blanc bien lisse et pas trop consistant (rajoutez un peu de petit lait si besoin). Ajoutez la crème fraiche.
Ajoutez ensuite l'ail préalablement pressé, la menthe finement hachée, la moutarde et l'huile, salez et poivrez.
Pressez le concombre râpé dans un linge pour enlever le restant d'eau. Enfin, ajoutez le concombre râpé à la préparation.

Gaufres au saumon et sauce fromage blanc à l'aneth (4 pers.)

1 grande faisselle à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache.
1 cs moutarde – jus d'1/2 citron – 1 bouquet d'aneth – sel et poivre
4 belles tranches de saumon fumé
Pâte à gaufres : 500 g de farine - 1 sachet de levure - ¾ L de liquide (eau, bière, lait) - 125 g de beurre - 3 ou 4 œufs

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage).

Versez la farine dans une terrine, ajoutez le sel, la levure et les œufs. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporer le liquide. Rajoutez le beurre fondu que vous aurez laissé tiédir. Continuez de battre jusqu'à ce que votre pâte soit bien homogène. Laissez reposer ½ à 1 heure.
Pendant ce temps, préparez le mélange au fromage blanc.
Battez le fromage blanc afin d'obtenir une texture bien lisse et pas trop consistante (rajoutez un peu de petit lait si besoin).
Ajoutez la moutarde, le jus de citron, le sel et le poivre et les branches d'aneth ciselées.
Préparez les gaufres au dernier moment afin qu'elles ne ramollissent pas.
Les recouvrir de la sauce au fromage blanc et d'une tranche de saumon et servir en entrée avec une salade Mesclun.
Vous pouvez également les couper en 2 ou en 4 si vous souhaitez les servir en bouchées pour l'apéritif.
Nous vous recommandons d'utiliser un gaufrier ***LAGRANGE*** pour des gaufres moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur !

Quiche au chèvre frais et courgette (6 pers.)

1 grande faisselle à base de 1L de lait de chèvre (entier de préférence).
Pâte brisée : 225 g de farine - 125 g de beurre ramolli - 1 pincée de sel - 70 ml d'eau
1 grande courgette ou 2 petites courgettes
3 œufs – 1 verre de lait

Préparez votre faisselle 24h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez quelques heures d'égouttage pour éliminer le plus de petit lait possible).
Pressez-la dans une étamine pour enlever le restant de petit lait.

Confectionnez la pâte brisée, étalez la et disposez la dans un moule de 30 à 40 cm de diamètre.
Piquez la pâte de quelques coups de fourchette.
Coupez la courgette en 2 dans le sens de la longueur, épépinez-la et coupez-la en tranches fines.
Battez les œufs, ajoutez le lait, du sel et du poivre.
Disposez les tranches de courgettes.
Emiettez le fromage sur les courgettes.
Rajoutez la préparation à base d'œufs sur le dessus et enfournez à 180°C pendant 30-40 min. selon votre four.

SUCREES

Fromage blanc battu aux fraises (4 pers.)

1 grande faisselle à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache.
500g de fraises (400g à mixer / 100 g à couper en morceaux) – 100 g de sucre en poudre

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Battez le fromage blanc à l'aide d'un pied mixeur.

Mixez 400 g de fraises avec 100 g de sucre en poudre. Mettez le mélange dans une casserole sur feu doux avec les 100 g de fraises restant, coupées en morceaux. Laissez cuire sans porter à ébullition. Quand le coulis adhère bien sur la cuillère, stoppez la cuisson et laissez refroidir.
Ajoutez au fromage blanc et mélangez bien.
Servez bien frais dans des verrines.

Accompagnements divers pour faisselles nature (4 pers.)

4 petites faisselles à base de lait frais entier de vache (0.25 L chacune).
Préparez vos faisselles 48h à l'avance (Environ 10h dans la fromagère et une journée d'égouttage).

• Faisselles chocolatées
300 g de chocolat noir – 0,25 L de lait - 50 g de sucre – Copeaux de chocolat ou de noix de coco pour la décoration

Portez le lait à ébullition dans une casserole. Ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux ainsi que le sucre. Mélangez.
Démoulez vos faisselles dans de petites assiettes à dessert et recouvrir de la sauce au chocolat.
Ajoutez quelques copeaux de chocolat ou de noix de coco sur le dessus.

• Faisselles ardéchoises
1 boîte de 500g de crème de marrons – 40 cl de crème fleurette
Quelques brisures de marrons glacés pour la décoration

Montez la crème en chantilly, attention la crème doit être bien froide pour monter.
Ajoutez-la à la crème de marron.
Démoulez vos faisselles dans de petites assiettes à dessert et recouvrir de la crème onctueuse aux marrons.
Décorez de quelques brisures de marrons glacés.

• Faisselles de chantilly aux fruits rouges
100g de fraises – 100g de framboises – 100g de myrtilles ou mures
2 cs de sucre vanillé – 25 cl de crème fleurette – 6 feuilles de menthe pour la décoration

Montez la crème en chantilly et incorpore le sucre vanillé.
Démoulez vos faisselles dans des coupes à dessert suffisamment larges. Recouvrir de chantilly et disposez les fruits rouges tout autour.
Décorez d'une feuille de menthe.

• Faisselles au pain d'épice et sa compotée de poires
5 belles poires bien fermes - 4 tranches de pain d'épices - 3 cuillères à soupe de sucre roux - 20 cl de vin blanc sec - 1 noix de beurre.

Epluchez les poires et coupez-les en morceaux (pas trop petits).
Mettez une noix de beurre dans une casserole à fond épais et faites les colorer.
Dès que les poires sont colorées, ajoutez le sucre roux et faites caraméliser.
Après coloration, ajoutez le vin blanc et 3 tranches de pain d'épices émietté.

Cuire à couvert pendant environ ½ heure en remuant régulièrement pour que les poires n'attachent pas.
En fin de cuisson vous obtiendrez des poires caramélisées avec un sirop épais.
Disposez les poires encore tièdes autour de vos faisselles préalablement démoulées dans des assiettes à dessert. Sur le dessus des faisselles, versez le sirop obtenu et émiettez la tranche de pain d'épice restante.

Mousse de fromage blanc aux framboises (4 pers.)

1 grande faisselle à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache, en prélever 400 g de fromage blanc
1 blanc d'œuf - 1 jus de citron - coulis de framboise - framboises
1 feuille de gélatine - 3 cuillères à soupe de sucre semoule -
1 pincée de sel - copeaux de chocolat blanc

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Battez le fromage blanc à l'aide d'un pied mixeur.

Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide durant le temps indiqué sur le paquet et pendant ce temps, mélangez le fromage blanc et le sucre dans une terrine.
Faites chauffer le jus de citron.
Essorez la gélatine, et faites la fondre dans le jus de citron chaud.
Laissez refroidir.
Battez le blanc d'œuf en neige très ferme, avec une pincée de sel.
Incorporez le jus de citron et la gélatine dans le mélange au fromage blanc, puis le blanc d'œuf en neige délicatement et sans le casser.

Dans une verrine transparente, déposez quelques framboises entières, une couche de mousse, et laissez prendre au réfrigérateur. Versez une cuillère à soupe de coulis, puis une deuxième couche de mousse.
Mettez au réfrigérateur, le temps que le reste de mousse prenne.
Décorez avec des copeaux de chocolat blanc juste avant de servir.

Gâteau au fromage blanc gourmand orange/chocolat (6 pers.)

1 grande faisselle à base de 1L de lait frais entier de vache, en prélever 500 g de fromage blanc
4 œufs – 75g de sucre – 150g de chocolat noir – 20g de beurre
75g de farine – ½ sachet de levure chimique – 50g d'oranges confites - 1 pincée de sel.

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Battez le fromage blanc à l'aide d'un pied mixeur.

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.
Coupez le chocolat en morceaux et faites le fondre à feu doux avec le beurre.
Ajoutez le chocolat au mélange à base d'œufs, puis ajoutez le fromage blanc, la farine et la levure.
Ajoutez les oranges confites coupées en petits dés.
Battez les blancs en neige avec le sel et montez-les en neige.
Ajoutez à la préparation.
Versez dans un moule beurré et enfournez 20 minutes à 180°C.
Démoulez et servez frais, accompagné de crème anglaise ou de glace à la vanille.

Cheesecake au citron (6 pers.)

1 grande faisselle à base de 1,5L de lait frais entier de vache, en prélever 1 kg de fromage blanc
4 œufs moyens – 2 citrons non traités – 200g de sucre – ½ pot de confiture ou gelée de citron – 1 pincée de sel – 400g de biscuits secs – 130 g de beurre – 1 cc de cannelle en poudre.

Préparez votre faisselle 24h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez quelques heures d'égouttage). Battez le fromage blanc à l'aide d'un pied mixeur.

Préchauffez le four à thermostat 5/6 (160°C).
Beurrez un moule à manquer à fond amovible et couvrez le fond d'un cercle de papier sulfurisé.
Mélangez les biscuits grossièrement émiettés avec 130 g de beurre fondu et la cannelle.
Garnissez le moule de ce mélange (bords compris) sur 5 mm d'épaisseur. Réservez au frais.
Râpez finement le zeste des citrons. Ajoutez progressivement le sucre, les œufs et le sel au fromage blanc battu jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux.
Répartissez le mélange dans le moule puis égalisez la surface à la spatule.
Faites cuire pendant 1h10 environ.
Eteignez le four, laissez refroidir le biscuit, porte entrouverte. Dans une petite casserole, faites fondre la gelée de citron sur feu doux.
Versez un demi-centimètre de gelée tiède sur la surface du gâteau.
Réservez au réfrigérateur pendant 5h au moins.
Démoulez le cheesecake sur un plat en le laissant posé sur le fond du moule. Servez bien frais.

KENMERKEN

- Lichaam in thermoplastic
- Aluminium schotel
- 1 grote pot, uitdrupvorm en deksel voor plattekaas – inhoud 1,5 liter
- 4 kleine potjes, uitdrupvorm en deksels voor plattekaas – inhoud 0,25 liter elk
- elektronisch scherm met achtergrondverlichting
- geluidssignaal einde bereiding
- 230Volts-50Hz-7Watt

Toebehoren te koop bij *LAGRANGE*:
- 4 kleine uitdrupvormen van 0,25 liter elk
- 1 grote uitdrupvorm van 1,5 liter

SNOER

De voedingskabel moet goed worden gecontroleerd voor elk gebruik. Indien deze beschadigd is, mag het apparaat niet worden gebruikt. Het snoer mag enkel worden vervangen door ***LAGRANGE***, zijn servicedienst of door een door ***LAGRANGE*** geautoriseerde persoon, en dit om gevaar voor de gebruiker te voorkomen. Deze apparaten zijn conform met de richtlijnen 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE en het EG-reglement contact voedingsmiddelen 1935/2004.

LEEFMILIEU

Bescherming van het leefmilieu – RICHTLIJN 2002/96/CE
Om ons leefmilieu en onze gezondheid te beschermen, moet bij het einde van de levensduur van het apparaat dit worden verwijderd volgens precieze regels. Hierbij is de betrokkenheid van zowel de leverancier als de gebruiker vereist.



Om deze reden mag uw apparaat, zoals op het kenplaatje is aangegeven niet via het huisvuil worden afgevoerd.
Bij het afvoeren van het apparaat is het uw verantwoordelijkheid dit apparaat af te leveren in een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische toestellen. Voor het verkrijgen van informatie over deze recyclagecentra moet u contact opnemen met uw lokale autoriteiten, de organisatie die de recyclage in uw regio verzorgt of met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

NED

ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN

Deze handleiding aandachtig lezen en ze bewaren om ze later te kunnen raadplegen.
- Steeds het snoer volledig ontrollen
- Plaats uw apparaat op een plat vlak.
- Nooit uw apparaat plaatsen op een warm oppervlak noch in de nabijheid van een vlam.
- Verbind de stekker van het snoer met een stopcontact 10/16 A
- Er moet worden opgelet dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- De personen (met inbegrip van de kinderen) die niet bekwaam zijn om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken, zij het ten gevolge van hun fysische, zintuiglijke of mentale capaciteiten, zij het wegens gebrek aan voldoende ervaring of kennis, mogen in geen geval het apparaat bedienen zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijk persoon
- Nooit uw apparaat onderdompelen in water.
- Voor alle behandeling, het apparaat loskoppelen en volledig laten afkoelen.
- Voor uw veiligheid is het aangeraden uw apparaat nooit te gebruiken of achter te laten op een plaats die is blootgesteld aan weersomstandigheden of vochtigheid.
- Nooit uw apparaat aangeschakeld laten zonder het te gebruiken.
- Het apparaat niet verplaatsen wanneer het in werking is.
- Het apparaat niet inbouwen.
- Deze apparaten zijn niet bestemd om in werking te laten treden met behulp van een externe tijdschakelaar of een gescheiden systeem voor bediening op afstand.
- Nooit het apparaat bedekken met linnen als het in werking is.
- Steeds de delen die hebben gediend voor de bereiding goed reinigen, en dit na elk gebruik.
- Indien uw apparaat beschadigd is, gebruik het niet en contacteer, gebruik het niet en contacteer de servicedienst ***LAGRANGE***.
- Voor uw veiligheid, gebruik slechts de toebehoren en wisselstukken ***LAGRANGE*** geschikt voor uw apparaat.
- De kaasmachine nooit in de koelkast plaatsen.

PRAKTISCHE RAADGEVINGEN

De melk

- U kunt koeienmelk of geitenmelk gebruiken. Geitenmelk levert een veel grotere reductie dan koeienmelk op, zodat u meer melkwei verliest.
- Kies bij voorkeur verse volle melk voor de uitdrupvorm en volle UHT-melk voor opgeklopte plattekaas. De volle melk geeft een smeuïger resultaat en verhoogt de smaak van de plattekaas. Gebruik de onderstaande schaal voor het kiezen van uw melk voor de gewenste consistentie.

	Melk ½ volle UHT	Melk ½ volle vers	Melk Volle UHT	Melk Volle melk vers	
Vloeibare consistentie	←			→	***Dikke consistentie***

- Bij gebruik van boerderijmelk moet u deze voorafgaand laten koken om alle besmetting van de melk te voorkomen (het aangroeien van een populatie bacteriën kan gevaar opleveren). Laat hiervoor de temperatuur stijgen tot het kookpunt, en dit maximaal gedurende één minuut, laat vervolgens afkoelen tot omgevingstemperatuur en giet de melk over een zeef om het vel te verwijderen.
- Volgens de gebruikte melk krijgt u witte kazen die in min of meerdere mate rijk zijn aan vetstoffen en van diverse consistentie.

Het ferment

- Bij een eerste gebruik kunt u als ferment plattekaas "petits suisses" gebruiken die u in de handel vindt.
- Vervolgens kunt u 2 goed gevulde soeplepels van uw verkregen plattekaas of een glas melkwei gebruiken voor de volgende beurt.
  Bewaar voor een optimale efficiëntie het ferment koel, en niet langer dan 8 dagen. Deze« regeneratie » mag niet meer dan 5 keer plaatsvinden, daarna zal het ferment niet meer zo efficiënt werken, en de kwaliteit van de plattekaas zal verminderen.
- Het is ook mogelijk een ferment « speciale plattekaas » in zijn gelyofiliseerde vorm te kopen bij de apotheek. Dit ferment vervangt de plattekaas of de petits suisses evenals het stremsel vanaf de 1de beurt. Een zakje van 2 g moet per beurt worden gebruikt.

Opmerking: De smaak en de consistentie van de 1ste beurt kunnen verschillend zijn van de volgende met « regeneratie ».

Het stremsel

U kunt stremsel bij de apotheek vinden in de vorm van een druppenteller.

Filterdoek

U kunt filterdoek vinden in de drogisterij. U kunt deze ook vervangen door steriele kompressen of een vochtige vaatdoek (bij voorkeur gemaakt uit een synthetisch materiaal om te vermijden dat het stremsel aan het weefsel blijft kleven).

DOSERING EN PROGRAMMERING VAN DE TIJD

Onafhankelijk van het melktype (koe of geit), zijn de dosis de volgende :

Opmerking: Indien u een zakje ferment « speciale plattekaas » in zijn gelyofiliseerde vorm gebruikt (verkrijgbaar bij de apotheek) zijn de tijden identiek.
Aarzel niet om uw lepels goed te vullen met ferment. Het is beter om teveel ferment toe te voegen dan te weinig

Melk		Ferment	Stremsel	Tijd
Eerste gebruik (plattekaas of petit-suisse uit de handel)				
Verse melk	1 liter	1 soeplepel of 1 petit-suisse	3 druppels	10 uren
	1,5 liter	2 soeplepels of 2 petits-suisses	5 druppels	
Volle UHT-melk	1 liter	1 soeplepel of 1 petit-suisse	6 druppels	12 uren
	1,5 liter	2 soeplepels of 2 petits-suisses	8 druppels	
Half-afgeroomde UHT-melk	1 liter	1 soeplepel of 1 petit-suisse	6 druppels	14 uren
	1,5 liter	2 soeplepels of 2 petits-suisses	8 druppels	
Rauwe melk	1 liter	1 soeplepel of 1 petit-suisse	6 druppels	12 uren
	1,5 liter	2 soeplepels of 2 petits-suisses	8 druppels	
Regeneratie (plattekaas of melkwei van een vorige beurt) maximaal 5 keer				
Verse melk	1 liter	2 soeplepel of 1 glas melkwei	3 druppels	8 uren
	1,5 liter	3 soeplepel of 1 glas melkwei	5 druppels	
Volle UHT-melk	1 liter	2 soeplepel of 1 glas melkwei	6 druppels	
	1,5 liter	3 soeplepel of 1 glas melkwei	8 druppels	
Half-afgeroomde UHT-melk	1 liter	2 soeplepel of 1 glas melkwei	6 druppels	
	1,5 liter	3 soeplepel of 1 glas melkwei	8 druppels	
Rauwe melk	1 liter	2 soeplepel of 1 glas melkwei	6 druppels	10 uren
	1,5 liter	3 soeplepel of 1 glas melkwei	8 druppels	

Inbedrijfstelling en gebruik

1STE GEBRUIK

- Let er bij het uitpakken zorgvuldig op alle stouwonderdelen te verwijderen.
- Controleer of alle onderdelen en toebehoren aanwezig zijn zonder defecten.
- Maak voor uw apparaat gebruikt alle onderdelen schoon (zie paragraaf onderhoud).

INBEDRIJFSTELLING

- Controleer vóór het uitvoeren van werkzaamheden of het apparaat losgekoppeld is.
- Droog de basis goed vooraleer deze te vervangen of droog de potjes voor plattekaas in het apparaat.

OPGELET: Plaats uw kaasmachine nooit op een trillend oppervlak (zoals op een koelkast) of blootgesteld aan tocht. Laat deze altijd met rust tijdens het proces : verplaats deze niet en verwijder de potten en uitdrupvormen niet gedurende een werkingscyclus anders brengt u het succes van uw plattekaasbereiding in gevaar plattekaas.

BEREIDING VAN PLATTEKAAS

- Gebruik de ingrediënten bij omgevingstemperatuur. Hoe lager de temperatuur is hoe langer de bereiding duurt.
- Indien u plattekaas of petit suisse heeft gekozen, klop deze eerst alleen op vooraleer deze te mengen met de andere ingrediënten.
- Opgelet, in tegenstelling tot de yoghurtbereiding mag tijdens de bereiding van de plattekaas geen suiker worden toegevoegd, anders zal deze niet stremmen.
- Meng in een recipiënt het gekozen ferment met een beetje melk (zie paragraaf « Praktische tips » voor de keuze van de ingrediënten)
- Klop het mengsel tot een homogeen en glad mengsel wordt verkregen. Voeg de rest van de melk al kloppend toe. Ter herinnering, de 4 kleine potjes hebben een inhoud voor 1 liter melk (0,25 liter per pot) en de grote pot 1,5 liter.
- Voeg het stremsel toe en meng voorzichtig. **Opgelet, niet kloppen na het toevoegen van het stremsel zodat een optimaal stremmen plaatsvindt.**
- Breng de uitdrupvorm(en) voor plattekaas in de overeenkomstige pot(ten). De aanslagen van de uitdrupvorm moeten zich benedenbevinden in de holte van de golf (Zie afbeeldig 1). Plaats de grote pot of de 4 kleine potjes in de kaasmachine.
- Breng het mengsel in de grote pot of in de 4 kleine potjes voor plattekaas. **Let erop het maximumniveau op de uitdrupvorm niet te overschrijden.**
- **Opgelet, de potten en de uitdrupvorm niet bedekken met hun deksels tijdens de kaasbereiding.**
- Plaats het deksel van de kaasmachine op zijn plaats. Sluit het apparaat aan op het elektrisch net. Het scherm geeft dan knipperend « 00 » aan.
- Druk op de toets « tijdsregeling » tot de gewenste tijd verschijnt (zie paragraaf « Dosering en programmering van de tijd »). De maximaal instelbare tijd is 15 h. Druk gedurende 2 seconden op de knop voor het versnellen van de tijdsregeling.

- Druk op de knop « start/stop». Wanneer het geluidsignaal klinkt en het blauwe licht van het scherm oplicht, betekent dit dat het programma gestart is. Het scherm geeft vervolgens het aantal overblijvende uren aan vóór het einde van het programma.
- Wanneer de cyclus beëindigd is, geeft het scherm « 00 » weer zonder knipperen. Een geluidsignaal klinkt dan 5 maal. U kunt het alarm eerder uitschakelen met de knop « start/stop».
- Zodra het apparaat de stand stop bereikt, geeft het scherm « 00 » knipperend weer.
- Trek de stekker van het apparaat uit na elk gebruik.
- Laat het apparaat enkele minuten afkoelen en verwijder vervolgens de potjes plattekaas.

  OPGELET : er kan zich condensatie in het deksel van het apparaat vormen. Let er bij het verwijderen van het deksel op dat dit opgehoopte water niet op de plattekaas valt.

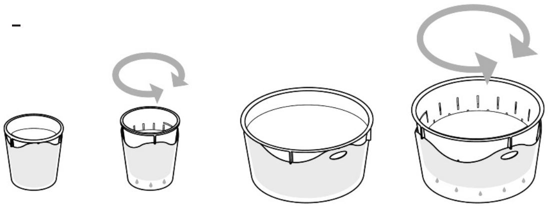
UITLEKKEN VAN DE PLATTEKAAS

- Verwijder voorzichtig de pot of potten uit de kaasmachine. U kunt nu de plattekaas laten uitlekken door elke uitdrupvorm in zijn pot te draaien tot de kleine nokken vastklikken. De golfvorm vergemakkelijkt dit.

- Plaats de potjes en de uitdrupvormen in de stand « hoog» voor uitlekken in de koelkast.

  Bepaal in de onderstaande tabel de benaderende uitdruptijd volgens het gewenste resultaat : geklopte plattekaas, uitgedrupt zonder meer (« vochtig ») en uitgedrupt voor een latere rijping (« droog »).

- 1 -



Geklopte plattekaas..........uitdruptijd van 2 à 4 uren
Uitgedrupt « vochtig »......5 uitdruptijd van 12 à 10 uren
Uitgedrupt « droog »........12 uitdruptijd van 12 à 24 uren

- Indien u een « vochtige» kaas wenst, gooi dan de melkwei niet weg. Laat de basis van de uitgedrupte kaas in de wei zodat de plattekaas niet verder uitdroogt.

- Als u een drogere kaas wenst dan moet u de melkwei regelmatig verwijderen. U kunt ook enkele insnijdingen maken in de uitgedrupte kaas om het uitdruppen te versnellen.

- U kunt de kaas consumeren of gebruiken in uitdrupvorm door deze uit de vorm te halen, of u kunt deze kloppen met een garde of mixen om een smeuïge geklopte plattekaas te verkrijgen. De kaas niet kloppen in de uitdrupvorm. Hierbij kan een deel via de gaatjes ontsnappen.

- U kunt een weinig zout aan uw kaas toevoegen. Merk op dat de kaas meer melkwei produceert door het toevoegen van zout.

- U kunt ook het uitdruppen langer laten doorgaan voor het verkrijgen van een « droge » kaas.

RIJPING VAN EEN « DROGE» KAAS

Plattekaas is de basis voor de meeste kazen. Voor het verkrijgen van een drogere kaas moet deze vervolgens verder worden verwerkt. Hierna volgen enkele regels. De smaak wordt bepaald door het seizoen, de melk, het zout, de temperatuur en de positie.

Stappen:

- Haal uw kaas uit de vorm en zout deze (1 snuifje) lichtjes aan de bovenzijde. U kunt ook aroma toevoegen (peper, kruiden, komijn…).
- Draai deze de volgende dag om en zout de andere zijde
- Herhaal deze bewerking elke dag gedurende 3 à 4 dagen voor een kaas van 1,5 L à 1 L en gedurende 2 à 3 dagen voor een kaas van 0,25 L.
- Uw kaas is nu klaar en de rijping kan beginnen. Hiervoor beschikt u het best over een goede verluchte kelder bij ongeveer 15°.
  Wanneer u niet over een kelder beschikt, plaats de kaas dan op de koelste plaats van het huis en bescherm de kaas met een kaasstolp met net tegen insecten. Vergeet niet deze elke dag om te draaien.
- Laat voor een droge kaas deze gedurende enkele dagen rusten in de juiste omstandigheden tot de gewenste consistentie wordt verkregen. Voor een lopende kaas is het principe hetzelfde, maar wordt deze blootgesteld aan een temperatuur van 20 à 22°, beschut tegen tocht.

Opmerking :

Het rijpen is een kunst die moeilijk is te beheersen. Met geduld en oefenen zult u snel vooruitgang boeken.
U kunt verschillende testen doen om te komen tot het gewenste kaastype.
Ter informatie: voor het verkrijgen van een klein kaasje type « geitenkaasje » is ongeveer 0,5 liter melk nodig.
Voor grotere kazen moeten dus grotere volumes melk worden gebruikt. Wij bevelen aan voor de eerste kaasjes niet meer dan 1 liter melk te gebruiken.

BEWARING

- Bewaar uw plattekaas koel in de koelkast.
- Om toe te laten dat de uitgedrupte kaas vochtig blijft, kunt u deze in zijn pot doen waarbij deze met de basis in melkwei zit.
- Voor een uitgedrupte kaas die een beetje droger is kun u deze in de pot doen in de lage positie, na eerst de melkwei te hebben verwijderd of u kunt de kaas in de hoge positie laten om het uitdruppen verder te laten gaan.
- Dek af met de deksels zoals voorzien zodat de kaas de geur van andere voedingswaren in de koelkast niet overneemt.
- Laat niet meer dan 10 dagen bewaren in de koelkast.

STORINGENGIDS

Volg altijd strikt de bereidingsprocedure die beschreven is in deze handleiding. Zo voorkomt u in de meeste gevallen een teleurstellend resultaat. Mocht u problemen ondervinden dan kunt u in deze tabel begrijpen wat er is mis gegaan, en hoe het probleem kan worden opgelost.

U moet zich voor de geest houden dat het resultaat in belangrijke mate afhangt van de melk en stremselkwaliteit.

<table>
<tr><th>Nr.</th><th>Probleem</th><th>Oorzaak</th><th>Oplossing</th></tr>
<tr><td rowspan="5">1</td><td rowspan="5">De kaas komt niet uit de vorm</td><td>Het stremsel is te oud</td><td>Respecteer de aangewezen uiterste gebruiksdatum.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Het ferment is niet langer werkzaam</td><td>Gebruik een plattekaas of een « petit suisse » van een ander merk.</td></tr>
<tr><td>De regeneratie is niet langer efficiënt (maximaal 5 keer).</td></tr>
<tr><td rowspan="2">De melk is van slechte « kwaliteit»</td><td>Gebruik een melk van een ander merk.</td></tr>
<tr><td>Gebruik bij voorkeur verse volle melk voor de beste resultaten.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">2</td><td rowspan="4">De kaas heeft een te vloeibare consistentie</td><td>Het ferment is niet langer werkzaam</td><td>Gebruik een nieuw ferment of verhoog de dosis een beetje.</td></tr>
<tr><td>De melk is van slechte « kwaliteit»</td><td>U kunt de verkregen kaas gebruiken voor een volgende de beurt, met melk van een betere kwaliteit.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Het uitlekken is onvoldoende</td><td>Laat de melkwei een beetje langer uitlekken.</td></tr>
<tr><td>Verwijder de melkwei zodat de kaas er niet in weekt.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">3</td><td rowspan="3">De kaas heeft een granulaire consistentie</td><td>Ferment is te oud
(de regeneratie werkt niet meer)</td><td>Klop de plattekaas met de garde en vervang uw ferment voor de volgende beurt.</td></tr>
<tr><td>Fabricagetijd te lang</td><td>Klop de kaas met een garde.</td></tr>
<tr><td>Het mengsel was niet homogeen</td><td>Klop het ferment goed vooraleer de melk toe te voegen.</td></tr>
</table>

ONDERHOUD

OPGELET : Nooit het toestel of het stopcontact in water onderdompelen. Steeds ontkoppelen en volledig laten afkoelen vooraleer te reinigen.

Basis en deksel van het apparaat : Maak deze schoon met een vochtige spons. Goed drogen. Gebruik geen agressieve weefsels, producten of schuurmiddelen om het plastic niet aan te tasten.
Opgelet : Doe de basis of het deksel nooit in de vaatwas.

Potten en uitdrupvormen voor plattekaas : na elk gebruik en na het uit de vorm halen van de plattekaas of het consumeren, moet men de uitdrupvormen en de potten gedurende enkele minuten laten weken in heet water met detergent en deze vervolgens zorgvuldig schoonmaken
Opmerking: Droog alle elementen goed alvorens deze terug te plaatsen en op te bergen. Berg het apparaat met gesloten deksel op.

ALGEMENE WAARBORGVOORWAARDEN

Uw toestel heeft een waarborg van 2 jaar.
Om gratis te genieten van een bijkomende waarborg van 1 jaar, schrijf u in op de website ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr).
De waarborg omvat wisselstukken en werk en dekt de fabricatiefouten. Zijn van de waarborg uitgesloten : de beschadigingen voortkomend uit een verkeerd gebruik of gebruik niet volgens de handleiding, en de breuken als gevolg van vallen.

DEZE WAARBORG IS VAN TOEPASSING OP HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL GEBRUIK.
De wettelijke waarborg, door de verkoper te eerbiedigen, sluit in geen geval de wettelijke waarborg uit, voor fabricatiegebreken of defecten ingevolge de artikelen 1641 en volgende van het Burgerlijke Wetboek, waartoe de Fabrikant gehouden is. In geval van defect of slechte werking, wend u tot uw verkoper. In geval van technisch defect binnen de 8 dagen volgend op de aankoop, worden de apparaten omgeruild. Na deze termijn worden zij hersteld door de servicedienst ***LAGRANGE***.

RECEPTEN

Voor alle recepten is het belangrijk het kaasmaken vooraf te plannen. Raadpleeg de handleiding voor de bereidings- en uitlektijd.

NIET-ZOET

Assortiment met kleine verse kaasjes met diverse smaken

4 kleine uitdrupvormen op basis van verse melk van de koe of geit (elk 0.25 L).

Opmerking: Het gebruik van UHT-melk verhoogt de uitlektijd. Indien u halfvolle melk gebruikt moet u de kaas uitdrukken in een filterdoek om zoveel mogelijk de melkwei te verwijderen en vorm te geven aan de kaas.

1 soeplepel Provençaalse kruiden of verse kruiden – 1 soeplepel fijngehakte noten of hazelnoten – 1 soeplepel komijne- of sesamzaadjes – 1 soeplepel peper of paprika in poeder - zout

Bereid uw uitgedrupte kaas 48h vooraf (ongeveer 10 h in de kaasmachine en een dag uitdruppen).

Zout de kazen aan beide zijden in.
Bedek één kaas met Provençaalse kruiden of fijn gesneden verse kruiden (bieslook), één met fijngehakte noten of hazelnoten, één met komijne- of sesamzaadjes en de laatste met peper of paprika in poedervorm. Draai de kaas om en ga op dezelfde wijze te werk.
Presenteer deze op een bord en serveer de kaas samen met boerenbrood.

Cervelle de Canuts (6 pers.)

Deze specialiteit uit Lyon is zeer eenvoudig te bereiden.

1 grote uitgedrupte kaas van 1 L volle UHT-koeienmelk.
1 pot van 20cl slagroom – 200 g sjalotten - 1/2 bundel bieslook - 1 bundel platte peterselie - 1/2 bundel kervel - 1 dl olie – 1 dl witte droge wijn - zout / peper

Bereid de uitdrupvorm 48 h vooraf voor zoals aangegeven in de handleiding (reken op één dag of nacht uitlekken). Uw kaas moet zo consistent mogelijk zijn (verwijder zoveel mogelijk melkwei).

Was de sjalotten en kruiden en snij deze fijn.
Klop samen de slagroom, de witte wijn, de olie en de kaas, breng op smaak met zout en peper, voeg vervolgens de kruiden en de sjalotten toe.
U kunt de "cervelle de Canuts" serveren met gepofte of gebakken aardappelen, of op brood gesmeerd.

Tsatziki (6 pers.)

1 grote uitgedrupte kaas van 1 L volle of halfvolle UHT-koeienmelk.
1 soeplepel dikke room - 2 komkommers - 1 boeket verse munt – 2 teentjes look – 1 soeplepel mosterd – 1 soeplepel olijfolie – Zout en peper.

Bereid de kaas 48h vooraf voor zoals aangegeven in de handleiding (reken op één dag of nacht uitlekken).

Schil de komkommers en verwijder de pitjes. Laat deze uitdruppen gedurende enkele uren in een zeef met grof zout.
Klop de uitgedrupte kaas voor het verkrijgen van een gladde en niet te consistente plattekaas (voeg zo nodig een beetje melkwei toe). Voeg slagroom toe.
Voeg vervolgens de geperste look, de fijn gehakte munt, de mosterd en de olie toe. Voeg ook zout en peper toe.
Druk de geperste komkommer uit in een handdoek voor het verwijderen van het overblijvende water. Voeg tenslotte de geraspte komkommer toe aan de bereiding.

Wafels met zalm en plattekaassaus met dille (4 pers.)

1 grote uitgedrupte kaas van 1 L volle of halfvolle UHT-koeienmelk.
1 soeplepel mosterd – sap van 1/2 citroen – 1 bosje dille – zout en peper
4 mooie sneden gerookte zalm
Wafeldeeg : 500 g bloem - 1 zakje gist - ¾ L vloeistof (water, bier, melk) - 125 g boter- 3 of 4 eieren

Bereid de uitdrupvorm 48h vooraf voor zoals aangegeven in de handleiding (reken op één dag of nacht uitlekken).

Doe de bloem in een terrine, voeg zout, gist en eieren toe. Klop met een garde om hieraan de vloeistof toe te voegen. Voeg hieraan de gesmolten boter toe die u hebt laten lauw worden. Ga verder met kloppen tot uw deeg goed homogeen wordt. Laat ½ tot 1 uur afkoelen.
Bereid ondertussen het mengsel van de plattekaas.
Klop de uitgedrupte kaas voor het verkrijgen van een gladde en niet te consistente plattekaas (voeg zo nodig een beetje melkwei toe).
Voeg de mostaard, het citroensap, zout en peper toe, evenals de blaadjes fijn gehakte dille.
Bak de wafels pas op het laatste moment opdat deze niet slap zouden worden.
Bedek deze met de plattekaassaus en een snede zalm en dien op met een salade Mesclun.
U kunt deze ook snijden in 2 of in 4 als u deze wilt opdienen als borrelhapje.
Wij bevelen u het gebruik aan van een wafelijzer ***LAGRANGE*** voor wafels die smeuïge zijn aan de binnenzijde en knapperig aan de buitenzijde!

Quiche met verse geitenkaas en courgette (6 pers.)

1 grote uitgedrupte kaas van 1 L geitenmelk (bij voorkeur volle melk).
Kruimeldeeg : 225 g bloem - 125 g zachte boter - 1 snuifje zout
70 ml water - 1 grote courgette of 2 kleine courgettes
3 eieren – 1 glas melk

Bereid de uitdrupvorm 24h vooraf voor zoals aangegeven in de handleiding (reken op enkele uren uitlekken voor het verwijderen van zoveel mogelijk melkwei).
Pers uit in een filterdoek om zoveel mogelijk melkwei af te voeren.
Maak het kruimeldeeg en leg deze uit in een bakvorm van 30 à 40 cm diameter.
Perforeer het deeg met enkele vorksteken.
Snij de courgette in 2 in de lengterichting, ontpit deze en snij deze in fijne plakjes.
Klop de eieren, voeg de melk, zout en peper toe.
Breng de sneetjes courgettes aan.
Doe de kaas op de courgettes.
Voeg de bereiding met de eieren er bovenop toe en breng in een oven van 180°C gedurende 30-40 min. volgens uw ovencapaciteit.

MET SUIKER

Geklopte plattekaas met aardbeien (4 pers.)

1 grote uitgedrupte kaas van 1 L volle of halfvolle UHT-koeienmelk.
500 g aardbeien (400 g mixen / 100 g in stukjes snijden) – 100 g poedersuiker

Bereid de kaas 48h vooraf voor zoals aangegeven in de handleiding (reken op één dag of nacht uitlekken). Klop de plattekaas met een mixer.

Mix de 400 g aardbeien met de 100 g poedersuiker. Doe het mengsel in een pan en zet deze op een zacht vuurtje met de overblijvende 100 g aardbeien die in stukken zijn gesneden. Laat dit bijna koken zonder dat het tot het kookpunt komt. Als de puree een lepel bedekt laat dan afkoelen.
Voeg plattekaas toe en meng goed.
Goed koel serveren in glazen.

Diverse garnituren voor uitgedrupte kaas (4 pers.)

4 kleine uitgedrupte kaasjes op basis van verse koeienmelk (elk 0.25 L).
Bereid uw uitgedrupte kaas 48h vooraf (ongeveer 10 h in de kaasmachine en een dag uitdruppen).

• Uitgedrupte kaasjes met chocolade
300 g pure chocolade – 0,25 L melk - 50 g suiker – Chocolade- of kokosvlokken voor de decoratie

Breng de melk tot koken in een pan. Voeg de in kleine stukjes gesneden chocoladevlokken toe, evenals de suiker. Meng.
Maak los uit de uitdrupvorm en doe de kaas op kleine dessertbordjes. Bedek met chocoladesaus.
Decoreer met enkele chocolade- of kokosvlokken.

• Kaasjes uit de Ardeche
1 doos van 500 g kastanjepuree – 40 cl crème fleurette – Enkele stukjes geglaceerde kastanje als decoratie

Klop de slagroom op. Opgelet de room moet goed koud zijn om deze op te kloppen.
Voegde kastanjepuree toe.
Maak los uit de uitdrupvorm en doe de kaas op kleine dessertbordjes. Bedek met de smeuïge kastanjepuree .
Breng enkele stukjes geglaceerde kastanje aan als decoratie.

• Kaasjes met chantilly met bosvruchten
100g aardbeien – 100g frambozen – 100g bos- of braambessen
2 soeplepels vanillesuiker – 25 cl crème fleurette – 6 muntblaadjes als decoratie

Klop de slagroom op en voeg de vanillesuiker toe.
Doe de kaasjes in dessertglazen die voldoende groot zijn. Bedek deze met slagroom en breng de bosvruchten er rondom aan.
Decoreer met een muntblaadje.

• Kaasjes met kruidkoek en perencompote
5 goede stevige peren - 4 sneden kruidkoek - 3 soeplepels de bruinesuiker - 20 cl droge witte wijn - 1 noot boter

Schil de peren en snijd deze in stukjes (niet te klein). Doe de boter in een brede pan en laat deze kleuren.
Wanneer de peren gekleurd zijn voeg dan de bruine suiker toe en laat deze karameliseren.
Voeg na het laten kleuren de witte wijn toe en3 sneden verkruimelde kruidkoek.
Laat gedurende een ½ uur koken met deksel terwijl u regelmatig omroert opdat het niet zou aanbakken.
Bij het einde van het koken krijgt u gekarameliseerde peren in een dikke stroop.
Breng de nog lauwe peren rond de kaasjes die uit de uitdrupvorm zijn gehaald en op een dessertbord zijn geplaatst. Doe de stroop op de kaasjes en verkruimel de overblijvende kruidkoek.

Mousse van plattekaas met frambozen (4 pers.)

1 grote uitgedrupte kaas van 1 L volle of halfvolle UHT-koeienmelk voor het verkrijgen van 400 g plattekaas
1 witvan ei - 1 sap van citroen - frambozenpuree - framboise - 1 gelatineblaadje - 3 soeplepels de griesmeelsuiker - 1 snuifje zout - witte chocoladevlokken

Bereid de kaas 48h vooraf voor zoals aangegeven in de handleiding (reken op één dag of nacht uitlekken). Klop de plattekaas op met een mixer.

Laat de gelatine weken in koud water gedurende de tijd die op de verpakking is aangegeven, en meng ondertussen de plattekaas en de suiker in een kom.
Warm het citroensap op.
Laat de gelatine uitlekken en los deze op in warm citroensap. Laat afkoelen
Klop het wit van ei energiek op tot sneeuw met een snuifje zout.
Voeg het citroensap en de gelatine toe aan het mengsel van de plattekaas, en vervolgens heel voorzichtig het opgeklopte eiwit zonder het te breken.
Doe in een doorschijnende glazen bol enkele doorschijnende frambozen, een laag mousse, en laat vast worden in de diepvriezer. Giet hierover een soeplepel puree, en vervolgens een tweede laag mousse.
Doe in de diepvriezer tot de tweede laag aanslaat.
Decoreer met chocoladevlokken net voor het serveren.

Kaastaart sinaasappel/chocolade (6 pers.)

1 grote uitgedrupte kaas van 1 L verse volle koeienmelk voor het verkrijgen van 500 g plattekaas
4 eieren – 75 g suiker – 150 g zwarte chocolade – 20 g boter – 75 g bloem – ½ zakje chemisch gist – 50 g gekonfijte sinaasappel - 1 snuifje zout.

Bereid de kaas 48h vooraf voor zoals aangegeven in de handleiding (reken op één dag of nacht uitlekken). Klop de plattekaas op met een mixer.

Meng het eigeel met de suiker.
Snij de chocolade in stukjes en laat de stukjes smelten op het vuur met boter.
Voeg de chocolade aan het mengsel op basis van ei toe, en voeg vervolgens de plattekaas, de bloem en de gist toe.
Voeg de gekonfijte sinaasappels in teerlingen gesneden toe.
Klop het eiwit met het zout op. Voeg de bereiding toe.
Voeg dit aan een ingeboterde bakvorm toe en bak 20 minuten bij 180°C.
Haal uit de bakvorm en dien koel op. Serveer hierbij crème anglaise of vanille-ijs.

Cheesecake met citroen (6 pers.)

1 grote uitgedrupte kaas van 1,5 L verse volle koeienmelk voor het verkrijgen van 1 kg plattekaas
4 gemiddelde eieren – 2 niet behandelde citroenen – 200g suiker – ½ pot citroenconfituur of -gelei – 1 snuifje zout – 400 g droge koekjes – 130 g boter – 1 cc kaneel in poedervorm.

Bereid de kaas 24 h vooraf voor zoals aangegeven in de handleiding (reken op enkele uren uitlekken). Klop de plattekaas op met een mixer.

Verwarm de oven voor met de thermostaat op 5/6 (160°C).
Boter een bakvorm met verwijderbare bodem in en bedek de bodem met bakpapier.
Meng de koekjes die verkruimeld zijn in grote stukken met 130 g gesmolten boter en kaneel.
Doe dit mengsel in op de bakvorm (rand inbegrepen) met een dikte van 5 mm. Zet koel.

Rasp de citroenschillen fijn. Voeg beetje bij beetje de suiker, de eieren en het zout toe aan de opgeklopte plattekaas tot een romig mengsel wordt verkregen.
Doe het mengsel in de bakvorm en maak het oppervlak effen met een spatel.
Laat gedurende 1 h 10 bakken in het centrum van de oven.
Doof het vuur, laat de biscuit afkoelen met de deur op een kier.
Laat op een zacht vuurtje in een kommetje de citroengelei smelten. Giet een halve centimeter lauwe gel op het oppervlak van de taart.
Laat gedurende minstens 5 uur in de koelkast.
Doe de cheesecake uit de bakvorm en plaats deze op een bord en plaats deze met de basis van de bakvorm op het bord. Dien goed fris op.

MERKMALE

- Gehaüse aus Thermoplast
- Blende aus Aluminium
- 1 großer Übertopf mit Quarksieb und Deckel – Inhalt 1,5 Liter
- 4 kleine Übertöpfe mit Quarksieb – Inhalt jeweils 0,25 Liter
- Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Akustisches Signal am Ende der Zubereitung
- 230Volt-50Hz-7Watt

Bei *LAGRANGE* erhältliches Zubehör:
- 4 kleine Quarksiebe von je 0,25 Liter
- 1 großes Quarksieb von 1,5 Liter

GERÄTESCHNUR

Vor jeder Benutzung die Geräteschnur sorgfältig überprüfen. Wenn sie beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Zur Sicherheit des Benutzers darf eine defekte Geräteschnur nur von ***LAGRANGE***, dem Kundenservice der Marke oder einem von ***LAGRANGE*** qualifizierten und zugelassenen Fachmann ersetzt werden. Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE und die CE-Lebensmittelvorschrift 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE
Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen die ausgedienten Geräte unter Beachtung präziser Regeln entsorgt werden, die jeden unter uns, Lieferant wie Benutzer, betreffen.
Deshalb gehört Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild darstellt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne.
Bei seiner Entsorgung ist es Ihre Aufgabe, Ihr Gerät an einem öffentlichen Sammelort zum Recyceln elektrischer oder elektronischer Geräte abzuliefern. Auskünfte zu den Sammelorten zum Recyceln der ausgedienten Geräte erteilen die örtlichen Behörden Ihrer Region, die Hausmüllabfuhrdienste oder das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

VOR BENUTZUNG IHRES GERÄTES

Diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Nachsehen aufbewahren.
- Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Das Gerät auf eine ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nie auf einer heißen Fläche oder nahe einer Flamme abstellen.
- Stecker der Geräteschnur an eine Steckdose 10/16 A anschließen.

- Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund ihrer mangelnden Erfahrung oder Kenntnisse nicht zu einer sicheren Benutzung des Gerätes in der Lage sind, dürfen es ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person auf keinen Fall benutzen.
- Das Gerät nie in Wasser eintauchen.
- Vor der Reinigung oder sonstigen Tätigkeiten am Gerät den Gerätestecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- Für Ihre Sicherheit das Gerät nie an einem witterungs- oder feuchtigkeitsgefährdeten Ort benutzen oder aufbewahren.
- Das Gerät nicht angeschlossen lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Das Gerät darf nicht eingebaut werden.
- Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung vorgesehen.
- Das Gerät während des Betriebs nicht mit einem Tuch abdecken.
- Die bei der Zubereitung benutzten Teile nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen.
- Wenn Ihr Gerät beschädigt ist, darf es nicht benutzt werden. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst von ***LAGRANGE*** Verbindung.
- Benutzen Sie aus Sicherheitsgründen nur die für Ihr Gerät passenden Zubehör- und Ersatzteile von ***LAGRANGE***.
- Den Frischkäsebereiter nicht in den Kühlschrank stellen.

PRAKTISCHE TIPS

Milch

- Sie können Kuh- oder Ziegenmilch benutzen. Ziegenmilch ist weniger ergiebig als Kuhmilch, Sie haben also mehr Molkeverlust.
- Wählen Sie für die Herstellung von Frischkäse vorzugsweise frische Vollmilch und für glatten Speisequark UHT-Vollmilch. Mit Vollmilch wird das Ergebnis cremiger, und der Quark hat mehr Geschmack.
  Das nachstehende Schema hilft Ihnen bei der Wahl der Milch je nach der gewünschten Konsistenz.

	Halbentrahmte UHT-Milch	Halbrentrahmte Frischmilch	UHT-Vollmilch	Frische Vollmilch	
flüssiger ←					→ ***fester***

- Milch direkt vom Bauernhof vorher kochen, um jede Kontaminierung der Milch zu verhindern (die Vermehrung eventueller Bakterien kann gefährlich sein). Die Milch also erhitzen und maximal eine Minute kochen lassen. Danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die Haut absieben.
- Fettgehalt und Konsistenz des hergestellten Speisequarks hängt von der benutzten Milch ab.

Ferment

- Bei der ersten Benutzung können Sie als Ferment gekauften Speisequark oder « Petits Suisses » verwenden.
- Anschließend brauchen Sie für die nächste Zubereitung nur von dem hergestellten Quark 2 reichliche Esslöffel abzunehmen oder ein kleines Glas Molke aufzubewahren.
  Für eine optimale Zubereitung das Ferment kühl stellen und nicht länger als 8 Tage aufbewahren. Außerdem sollte diese « Regenerierung » nicht mehr als 5 Mal erfolgen, denn das Ferment verliert an Wirksamkeit und Kraft, so dass der Quark nicht mehr so gut gelingt.
- Sie können auch ein in der Apotheke erhältliches „spezielles Speisequark-Ferment“ in lyophilisierter Form benutzen. Dieses Ferment ersetzt dann auch bei der ersten Zubereitung den Quark oder die « Petits Suisses » aus dem Handel sowie das Labferment. Pro Zubereitung wird ein Beutel von 2g benötigt.

Hinweis: Geschmack und Konsistenz der ersten Zubereitung können bei dem « Regenierungsverfahren » von den nachfolgenden Zubereitungen abweichen.

Labferment

Labferment ist in flüssiger Form mit Tropfenröhrchen in der Apotheke erhältlich.

Siebtuch

Siebtuch können Sie sich in der Drogerie besorgen. Es lässt sich auch durch sterile Gaze-Kompressen oder durch ein feuchtes Tuch (vorzugsweise aus Kunstfasern, damit die geronnene Milch nicht am Stoff klebt), ersetzen.

DOSIERUNG UND ZEITPROGRAMMIERUNG

Unabhängig von der Milch (Kuh oder Ziege) gelten folgende Zeiten und Dosierungen:
Hinweis: Bei der Benutzung eines Beutels „spezielles Speisequark-Ferment“ in lyophilisierter Form gelten dieselben Zeiten.

Die Esslöffel Ferment dürfen gut gehäuft sein. Für ein gutes Ergebnis lieber etwas mehr als zu wenig Ferment nehmen.

Milch		Ferment	Lab	Zeit
Erste Zubereitung (Quark oder Petit-Suisse aus dem Handel)				
Frischmilch	1 Liter	1 Esslöffel oder 1 Petit-Suisse	3 Tropfen	10 Stunden
	1,5 Liter	2 Esslöffel oder 2 Petit-Suisse	5 Tropfen	
UHT-Vollmilch	1 Liter	1 Esslöffel oder 1 Petit-Suisse	6 Tropfen	12 Stunden
	1,5 Liter	2 Esslöffel oder 2 Petit-Suisse	8 Tropfen	
Halbentrahmte UHT-Milch	1 Liter	1 Esslöffel oder 1 Petit-Suisse	6 Tropfen	14 Stunden
	1,5 Liter	2 Esslöffel oder 2 Petit-Suisse	8 Tropfen	
Rohmilch	1 Liter	1 Esslöffel oder 1 Petit-Suisse	6 Tropfen	12 Stunden
	1,5 Liter	2 Esslöffel oder 2 Petit-Suisse	8 Tropfen	
Regenerierung (Quark oder Molke aus der vorhergehenden Zubereitung) höchstens 5 Mal				
Frischmilch	1 Liter	2 Esslöffel oder 1 Glas Molke	3 Tropfen	8 Stunden
	1,5 Liter	3 Esslöffel oder 1 Glas Molke	5 Tropfen	
UHT-Vollmilch	1 Liter	2 Esslöffel oder 1 Glas Molke	6 Tropfen	
	1,5 Liter	3 Esslöffel oder 1 Glas Molke	8 Tropfen	
Halbentrahmte UHT-Milch	1 Liter	2 Esslöffel oder 1 Glas Molke	6 Tropfen	
	1,5 Liter	3 Esslöffel oder 1 Glas Molke	8 Tropfen	
Rohmilch	1 Liter	2 Esslöffel oder 1 Glas Molke	6 Tropfen	10 Stunden
	1,5 Liter	3 Esslöffel oder 1 Glas Molke	8 Tropfen	

Inbetriebnahme und Gebrauch

1. BENUTZUNG

- Beim Auspacken Ihres Gerätes darauf achten dass alle Transportsicherungen entfernt werden.
- Prüfen Sie, ob alle Teile und das gesamte Zubehör vorhanden und fehlerfrei sind.
- Vor der Benutzung des Gerätes alle Teile sorgfältig reinigen (Siehe Kapitel Pflege).

INBETRIEBNAHME

- Achten Sie darauf, dass der Stecker gezogen ist, bevor Sie an dem Gerät tätig werden.
- Trocknen Sie den Sockel gut, bevor Sie das bzw. die Gefäße zur Quarkbereitung in das Gerät einsetzen.

ACHTUNG: Den Frischkäsebereiter nie auf eine Fläche stellen, die Schwingungen ausgesetzt ist (z.B. Kühlschrankabdeckung) oder in Zugluft steht. Während des Betriebs nicht bewegen: das Gerät während des Arbeitszyklus nicht umstellen und keine Übertöpfe oder Quarksiebe entnehmen, da sonst die Quarkbereitung miss-lingen kann.

BQUARKBEREITUNG

- Die Zutaten sollten Zimmertemperatur besitzen. Je niedriger die Raumtemperatur, umso länger dauert der Vorgang.
- Wenn Sie Quark oder einen Petit Suisse als Ferment benutzen, schlagen Sie ihn vorher auf, bevor Sie ihn mit den übrigen Zutaten mischen.
- Achtung, im Gegensatz zur hauseigenen Joghurtbereitung bei der Frischkäseherstellung vorher keinen Zucker beimischen, sonst gelingt der Quark nicht.
- Das gewählte Ferment in einem Gefäß mit wenig Milch mischen (für die Wahl der Zutaten siehe Kapitel « Praktische Tips »)
- So lange mit dem Quirl rühren, bis eine gleichmäßige, glatte Mischung entsteht. Die übrige Milch nach und nach einrühren. Merke: in 4 kleine Becher passt eine Mischung aus 1 Liter Milch (0,25 Liter pro Becher) und in das große Gefäß passen 1,5 Liter.
- Lab tropfenweise hinzufügen und vorsichtig mischen.
- **Achtung: für eine optimale Gerinnung die Mischung nach der Lab-Zugabe nicht mehr mit dem Quirl schlagen.**
- Das bzw. die Quarksiebe in das bzw. die entsprechenden Übertöpfe stellen. Die Abstandhalter des Siebs müssen im Wellenboden liegen (Siehe Abbildung 1). Den großen Über-topf oder die 4 kleinen Töpfe in den Frischkäsebereiter stellen.
- Mischung in das große Gefäß füllen oder auf die 4 kleinen Gefäße verteilen. **Achten Sie darauf, dass das die auf dem Sieb markierte maximale Füllhöhe nicht überschritten wird. Achtung, während der Käseherstellung Töpfe und Abtropfbehälter nicht mit dem Deckel verschließen.**

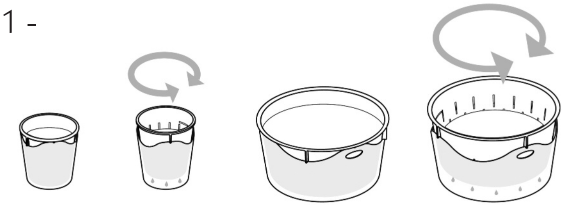
- Deckel des Frischkäsebereiters auflegen und das Gerät an den Strom anschließen. Auf der Anzeige erscheint blinkend « 00 ».
- Die Taste « Zeiteinstellung » so lange drücken, bis die gewünschte Zubereitungszeit angezeigt wird (siehe Kapitel « Dosierung und Zeitprogrammierung »). Die maximal einstellbare Zeit beträgt 15 Stunden. Zum Beschleunigen der Zeiteinstellung den Knopf 2 Sekunden lang drücken.
- Anschließend den Knopf « Start/Stopp » drücken. Wenn das akustische Signal ertönt und die Anzeige blau leuchtet, ist das Programm gestartet. Auf der Anzeige erscheint dann jeweils die verbleibende Programmdauer in Stunden.
- Wenn der Zyklus beendet ist, steht auf der Anzeige « 00 » (ohne zu blinken), und das akustische Signal ertönt 5 Mal. Sie können den Summer vorher abstellen, indem Sie den Knopf « Start/Stopp » drücken.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, blinkt auf der Anzeige « 00 ».
- Nach jedem Gebrauch den Stecker ziehen.
- Das Gerät ein paar Minuten abkühlen lassen und den bzw. die Quarkgefäße herausnehmen.

  ACHTUNG: Im Deckel des Gerätes kann sich Kondenswasser bilden. Wenn Sie den Deckel abnehmen, darauf achten, dass das Wasser nicht in den Quark tropft.

ABTROPFEN DES QUARKS

- Den bzw. die Quarkgefäße vorsichtig aus dem Frischkäsebereiter nehmen. Zum Abtropfen die Siebe anheben und gleichzeitig im Übertopf drehen, bis die Abstandhalter auf der Welle einrasten. Die Wellenform erleichtert diesen Vorgang.

- 1 -



- Die Übertöpfe mit den Sieben in « erhöhter » Abtropfposition in den Kühlschrank stellen.

  Die nachstehende Tabelle gibt Anhaltswerte für die Abtropfzeit je nach dem gewünschten Ergebnis: glatter Speisequark, Schichtkäse für den unmittelbaren Verzehr (« feucht ») und Schichtkäse zur Weiterverarbeitung (« trocken »).

Glatter Speisequark ....2 bis 4 Stunden Abtropfzeit
« feuchter » Schichtkäse .....5 bis 10 Stunden Abtropfzeit
« trockener » Schichtkäse ...12 bis 24 Stunden Abtropfzeit

- Wenn Sie « feuchten » Schichtkäse bevorzugen, die Molke nicht wegwerfen, sondern den Boden des Quarksiebs in der Molke stehen lassen, damit der Schichtkäse nicht weiter « austrocknet ».
- Wenn Sie trockneren Schichtkäse bevorzugen, die Molke immer wieder abgießen. Sie können das Quarksieb auch mit ein paar Kerben versehen, um das Abtropfen zu beschleunigen.
- Sie können den Schichtkäse aus dem Sieb einfach umstürzen und ihn so verzehren oder verwenden oder ihn mit einem Quirl oder elektrischen Rührgerät schlagen, um einen glatten, cremigen Quark zu erhalten.

  Achtung: schlagen Sie den Quark nicht im Sieb auf, da ihnen sonst ein Teil durch die Tropflöcher verloren geht.

- Wenn Sie Ihren Quark salzen wollen, gehen Sie sparsam mit dem Salz um. Bemerkt sei auch, dass durch das Salz mehr Molke entsteht.
- Um « trockenen » Käse herzustellen, können Sie die Siebe auch noch länger abtropfen lassen.

AFFINIEREN DES SCHICHTKÄSES ZUR HERSTELLUNG VON « TROCKENEM » KÄSE

Schichtkäse ist das Ausgangsmaterial der meisten Käsesorten. Damit der Käse weiter trocknet, muss er affiniert werden. Nachstehend ein paar Regeln hierzu, dabei sei bemerkt, dass Ihr Käse je nach Jahreszeit, Milch, Salzbeigabe, Temperatur und Lagerungsort einen unterschiedlichen Geschmack und unterschiedliche Würze besitzt.

Arbeitsschritte:

- Quark aus der Form stürzen und auf die Oberfläche ein wenig (1 Prise) Salz streuen. Sie können auch Gewürze hinzugeben (Pfeffer, Kräuter, Kümmel…).
- Käse am nächsten Tag umdrehen und auch die andere Seite leicht salzen
- Den Vorgang für einen Käse aus 1,5 Liter Milch 3 bis 4 Tage lang, für einen Käse aus 0,25 Liter 2 bis 3 Tage lang jeden Tag wiederholen.
- Danach ist der Käse fertig, und es kann mit dem Affinieren begonnen werden. Am günstigsten hierfür eignet sich ein guter, belüfteter Keller um die 15°C.
  Wenn Sie einen solchen Keller nicht besitzen, den Käse an der kühlsten Stelle im Haus lagern und mit einer Käseglocke aus Gitterdraht vor Insekten schützen. Nicht vergessen, ihn weiterhin jeden Tag zu wenden.
- Ein trockener Käse sollte einige Tage unter diesen Bedingungen gelagert werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Für einen eher cremigen Käse gilt dasselbe, jedoch bei einer Temperatur zwischen 20 und 22° und vor Luftzug geschützt.

Hinweis:

Die Käseverfeinerung ist schwierig zu meistern. Mit Geduld und viel Übung, werden Sie schnell Fortschritte machen.
Nach einigen Versuchen werden Sie herausfinden, welcher Käse Ihnen am besten schmeckt.
Für einen Käse wie der « Crottin de Chèvre » (kleiner runder Ziegenkäse) ist etwa mit 0,5 Liter Milch zu rechnen.
Für einen größeren Käse müssen somit alle Maße proportional vervielfacht werden. Für Ihre ersten Versuche empfehlen wir Ihnen, nicht mehr als 1 Liter Milch zu nehmen.

KONSERVIERUNG

- Stellen Sie den fertigen Quark kalt, am besten im Kühlschrank.
- Damit der Frischkäse feucht bleibt, das Sieb in der unteren Stellung in seinem Übertopf in der Molke stehen lassen.
- Für trockneren Frischkäse das Sieb im Übertopf in der unteren Stellung lassen, die Molke aber abgießen, oder in der oberen Stellung weiter abtropfen lassen.
- Die Gefäße mit ihren Deckeln verschließen, damit der Quark nicht den Geruch und Geschmack der übrigen Lebensmittel im Kühlschrank annimmt.
- Den Quark nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

LEITFADEN ZUR STÖRUNGSBEHEBUNG

Befolgen Sie stets genau die einzelnen Schritte der Gebrauchsanweisung. Damit vermeiden Sie bereits die meisten Unannehmlichkeiten. Falls Sie auf Schwierigkeiten stoßen, hilft Ihnen die nachstehende Tabelle herauszufinden, woher das Problem kommt und wie Sie es lösen können.

Dabei ist stets daran zu denken, dass die Qualität der benutzten Milch und des verwendeten Ferments wichtige Voraussetzungen für das Gelingen Ihrer Zubereitungen sind.

Nr.	Problem	Ursache	Lösung
1	Der Quark lässt sich nicht aus dem Sieb stürzen	Das benutzte Labprodukt ist zu alt	Das angegebene Frischedatum beachten
		Das Ferment wirkt nicht mehr	Verwenden Sie Quark oder einen « Petit Suisse » einer anderen Marke.
			Die Regenerierung wirkt nicht mehr (höchstens 5mal).
		Die Milch ist von schlechter « Qualität »	Benutzen Sie Milch einer anderen Marke. Für bessere Ergebnisse frische Vollmilch benutzen.
2	Der Quark ist zu flüssig	Das Ferment wirkt nicht mehr	Benutzen Sie ein neues Ferment oder erhöhen Sie etwas die Dosis.
		Die Milch ist von schlechter « Qualität »	Sie können den bereiteten Quark für die nächste Zubereitung zusammen mit Milch von besserer Qualität wieder benutzen.
		Er ist nicht genügend abgetropft	Lassen Sie die Molke etwas länger ablaufen.
			Entfernen Sie die Molke, damit der Quark nicht darin steht.
3	Der Quark ist krümelig	Das Ferment ist zu alt (die Regenerierung wirkt nicht mehr)	Schlagen Sie den Quark mit dem Quirl glatt und benutzen Sie das nächst Mal ein neues Ferment.
		Die Bereitungszeit ist zu lang	Schlagen Sie den Quark mit dem Quirl glatt.
		Die Zubereitung wurde nicht genug durchgemischt	Schlagen Sie das Ferment gut auf, bevor Sie es in die Milch mischen.

PFLEGE

ACHTUNG: Sockel und Stecker des Gerätes nie in Wasser eintauchen. Vor der Reinigung stets den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.

Sockel und Abdeckung des Gerätes: Mit einem feuchten Schwamm reinigen. Gut trocknen. Um den Kunststoff schützen, keine scharfen oder scheuernden Lappen oder Mittel benutzen.
Achtung: Sockel und Abdeckung nicht im Geschirrspüler reinigen.

Übertöpfe und Quarksiebe: nach jeder Benutzung und nach Auskippen des Quarks aus dem Sieb oder nach dessen Verzehr die Siebe und Übertöpfe bei Bedarf ein paar Minuten in warmem Wasser mit etwas Spülmittel weichen lassen und sehr sorgfältig reinigen
Hinweis: Vor Wiedereinsetzen in das Gerät und Wegräumen stets gut trocknen lassen. Das Gerät mit verschlossener Abdeckung wegräumen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Ihr Gerät hat 2 Jahre Garantie.
Um kostenlos ein zusätzliches Jahr Garantie zu erhalten, schreiben Sie sich auf der Website von ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr) ein.
Die Garantie gilt für Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt Herstellungsfehler ab. Ausgenommen von der Garantie sind: Schäden infolge unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung und Sturzschäden.

DIESE GARANTIE GILT FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH, AUF KEINEN FALL FÜR EINEN GEWERBLICHEN EINSATZ.
Die gesetzliche Händlergarantie schließt in keiner Weise die gesetzliche Herstellergarantie für Fertigungsschäden oder –mängel nach Artikel 1641 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuchs aus. Wenden Sie sich bei einem Ausfall oder einer Störung Ihres Gerätes an Ihren Händler. Bei einem technischen Mangel innerhalb von 8 Tagen nach dem Kaufdatum werden die Geräte ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden sie vom Kundendienst ***LAGRANGE*** repariert.

REZEPTE

Achtung, bei allen nachfolgenden Rezepten ist zu beachten, dass die Quarkherstellung vorausgeht.
Die benötigte Herstellungs- und Abtropfzeit aus der Gebrauchsanweisung entnehmen.

DIE SALZIGEN

Zusammenstellung verschieden gewürzter kleiner Frischkäse

4 kleine Schichtkäse aus Kuh- oder Ziegenvollmilch (jeweils 0.25 Liter).

Hinweis: Bei der Benutzung von UHT-Milch verlängert sich die Abtropfzeit.
Wenn Sie halbentrahmte Milch benutzen, muss der Käse in einem Seihtuch gepresst werden, um möglichst viel Molke auszutreiben und den Käse in Form zu bringen.

1 Essl. Kräuter der Provence oder frische Kräuter – 1 Essl. gehackte Wal- oder Haselnüsse – 1 Essl. Kümmel oder Sesam – 1 Essl. Pfeffer oder Paprikapulver - Salz

Bereiten Sie Ihre Frischkäse 48 Stunden im Voraus zu. (Etwa 10 Stunden im Frischkäsebereiter und ein Tag Abtropfzeit).

Salzen Sie die Käse auf beiden Seiten.
Bestreuen Sie einen Käse mit Kräutern der Provence oder klein geschnittenen frischen Kräutern (Schnittlauch), einen Käse mit gehackten Wal- oder Haselnüssen, einen Käse mit Kümmel oder Sesam und schließlich den letzten mit Pfeffer oder Paprikapulver. Käse umdrehen und auf der anderen Seite würzen.
Auf einem Teller mit Bauernbrot servieren.

Cervelle de Canuts (etwa « Lyoner Hirn ») (6 Pers.)

Diese Spezialität aus Lyon ist ganz einfach zuzubereiten.

1 großer Frischkäse aus 1 Liter UHT-Kuhvollmilch.
20cl Crème Fraiche – 200 g Schalotten - 1/2 Bund Schnittlauch - 1 Bund glatte Petersilie - 1/2 Bund Kerbel - 1 dl Öl – 1 dl trockener Weißwein - Salz und Pfeffer

Bereiten Sie Ihren Frischkäse nach den Anleitungen der Gebrauchsanweisung 48 Stunden im Voraus (rechnen Sie einen Tag und eine Nacht zum Abtropfen). Achtung, Ihr Frischkäse sollte möglichst fest sein (ziehen Sie möglichst viel Molke ab).

Die Kräuter abspülen und mit den Schalotten fein hacken.
Crème Fraîche, Weißwein, Öl und Frischkäse gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter und Schalotten hinzufügen.

Die Cervelle de Canuts mit gekochten oder in Holzglut gegarten Kartoffeln oder als Brotaufstrich servieren.

Tsatsiki (6 Pers.)

1 großer Schichtkäse aus 1L voller oder halbentrahmter UHT-Kuhmilch.
1 Essl. dicke Crème Fraîche - 2 Salatgurken - 1 Bund frische Pfefferminze – 2 Knoblauchzehen – 1 Essl. Senf – 1 Essl. Olivenöl Salz und Pfeffer.

Bereiten Sie einen Schichtkäse nach den Anleitungen der Gebrauchsanweisung 48 Stunden im Voraus (rechnen Sie einen Tag oder eine Nacht zum Abtropfen).

Die Salatgurken schälen und entkernen, dann reiben und in einem Sieb mit grobem Salz mehrere Stunden lang abtropfen lassen.
Schichtkäse verrühren, so dass ein glatter, nicht zu fester Quark entsteht (bei Bedarf etwas Molke zugeben). Crème Fraîche unterrühren.
Danach die zerdrückten Knoblauchzehen, die fein gehackte Pfefferminze, Senf und Öl zugeben, salzen und pfeffern.
Die geriebene Salatgurke in einem Tuch ausdrücken, um ihr den restlichen Saft zu entziehen und dann unter den Quark mischen.

Lachswaffeln mit Dill-Quark-Sauce (4 Pers.)

1 großer Schichtkäse aus 1 Liter voller oder halbentrahmter UHT-Kuhmilch.
1 Essl. Senf – Saft einer halben Zitrone – 1 Bund Dill – Salz und Pfeffer
4 große Scheiben Räucherlachs
Waffelteig: 500 g Mehl - 1 Beutel Backpulver - ¾ Liter Flüssigkeit (Wasser, Bier, Milch) - 125 g Butter - 3 bis 4 Eier

Bereiten Sie einen Schichtkäse nach den Anleitungen der Gebrauchsanweisung 48 Stunden im Voraus (rechnen Sie einen Tag oder eine Nacht zum Abtropfen).

Mehl in eine Schüssel füllen, Salz, Backpulver und die Eier hinzufügen. Mit einem Quirl die Flüssigkeit einrühren. Die geschmolzene, abgekühlte Butter zugeben und so lange mit dem Quirl schlagen, bis der Teig gut durchgemischt ist. ½ bis 1 Stunde ruhen lassen.
In der Zeit die Quark-Sauce zubereite.
Quark mit dem Quirl schlagen, bis er schön glatt und nicht zu fest ist (bei Bedarf etwas Molke zugeben).
Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer und die feingehackten Dillspitzen unterrühren.
Die Waffeln im letzten Moment zubereiten, damit sie nicht weich werden.
Auf die fertigen Waffeln etwas Quarksoße geben und mit einer Scheibe Lachs belegen. Als Vorspeise mit Mesclun-Salat servieren.
Sie können die Waffeln auch in 2 oder 4 teilen und als Aperitif-Happen reichen.

Für innen weiche und außen knusprige Waffeln empfehlen wir Ihnen ein Waffeleisen von ***LAGRANGE*** !

Zucchini-Tarte mit frischem Ziegenkäse (6 Pers.)

1 großer Schichtkäse aus 1 l Ziegenmilch (am besten Vollmilch).
Knetteig: 225 g Mehl - 125 g weiche Butter - 1 Prise Salz - 70 ml Wasser
1 große oder 2 kleine Zucchini
3 Eier – 1 Glas Milch

Bereiten Sie einen Schichtkäse nach den Anleitungen der Gebrauchsanweisung 24 Stunden im Voraus (rechnen Sie ein paar Stunden zum Abtropfen, damit möglichst viel Molke abläuft).
Restliche Molke mit einem Tuch ausdrücken.

Knetteig bereiten und eine Form von 30 bis 40 cm Durchmesser damit auslegen.
Teig ein paar Mal mit der Gabel einstechen.
Zucchini der Länge nach durchschneiden, die Kerne auskratzen und in dünne Scheiben schneiden.
Eier schaumig schlagen, Milch, Salz und Pfeffer hinzufügen.
Tortenboden mit den Zucchini-Scheiben auslegen.
Käse über die Zucchini krümeln.
Die Eiermischung darüber gießen und im Ofen bei 180° 30 bis 40 Minuten garen.

DIE SÜSSEN

Erdbeerquark (4 Pers.)

1 großer Schichtkäse aus 1 Liter voller oder halbentrahmter UHT-Kuhmilch.
500g Erdbeeren (400g zum Mixen / 100 g zum Kleinschneiden) – 100 g feiner Zucker

Bereiten Sie einen Schichtkäse nach den Anleitungen der Gebrauchsanweisung 48 Stunden im Voraus (rechnen Sie einen Tag oder eine Nacht zum Abtropfen). Quark mit den Quirlen eines elektrischen Handmixers aufschlagen.

400 g Erdbeeren mit 100 g feinem Zucker mixen. Die Mischung in einem Topf auf kleiner Flamme mit den Erdbeerstückchen etwas eindicken lassen, ohne jedoch zu kochen. Wenn das Mus am Löffel hängen bleibt, abkühlen lassen.
Zum Quark geben und gut untermischen.
Kühl in Glasschälchen servieren.

Verschiedene Verfeinerungen für Naturschichtkäse (4 Pers.)

4 kleine Schichtkäse aus frischer Kuhmilch (jeweils 0.25 l).
Bereiten Sie den Schichtkäse 48 Stunden im Voraus (Ca. 10 Stunden im Frischkäsebereiter und einen Tag zum Abtropfen).

• Schichtkäse mit Schokolade
300 g dunkle Schokolade – 0,25 l Milch - 50 g Zucker – Schokoladenstreusel oder Kokosraspel zum Verzieren

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Feingeschnittene Schokolade und den Zucker zufügen und umrühren.
Schichtkäse auf kleinen Desserttellern anrichten und mit der Schokoladensoße begießen.
Mit Schokoladenstreuseln oder Kokosraspeln bestreuen.

• Schichtkäse nach Art der Ardèche
1 Dose Esskastanienmus von 500g – 40 cl süße Sahne – Einige Stückchen glacierte Maronen zur Verzierung

Sahne steif schlagen. Am besten geht es, wenn sie sehr kalt ist.
Das Esskastanienmus hinzufügen.
Schichtkäse auf kleinen Desserttellern mit der lockeren Kastaniencreme anrichten.
Mit glacierten Maronenstückchen verzieren.

• Schichtkäse mit Schlagsahne und roten Früchten
100g Erdbeeren – 100g Himbeeren– 100g Heidelbeeren oder Brombeeren
2 Essl. Vanillezucker – 25 cl Schlagsahne – 6 Pfefferminzblättchen zur Verzierung

Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
Schichtkäse in breite Schälchen stürzen. Mit Schlagsahne und roten Früchten umgeben.
Mit einem Pfefferminzblatt verzieren.

• Schichtkäse mit Lebkuchen und Birnenkompott

5 schöne feste Birnen - 4 Scheiben Lebkuchen - 3 Esslöffel Rohrzucker - 20 cl trockener Weißwein - 1 Essl. Butter

Birnen schälen und in (nicht zu kleine) Stücke schneiden. Butter in einen Topf mit dickem Boden geben und die Birnenstücke bräunen.
Wenn sie Farbe angenommen haben, den Rohrzucker zugeben und karamellisieren lassen.
Wenn sich der Zucker färbt, den Weißwein und die Krümel von 3 Lebkuchenscheiben zugeben.
Etwa ½ Stunde zugedeckt köcheln lassen und regelmäßig umrühren, damit die Birnen nicht anhängen.
Sie erhalten karamellisierte Birnen in einem dicken Sirup.
Schichtkäse auf Desserteller stürzen und mit den noch lauwarmen Birnen umgeben. Sirup auf den Schichtkäse träufeln und mit den Krümeln der letzten Lebkuchenscheibe bestreuen.

Quark-Mousse mit Himbeeren (4 Pers.)

1 großer Schichtkäse aus 1 Liter voller oder halbentrahmter UHT-Kuhmilch, 400 g Quark davon abnehmen
1 Eiweiß - Saft 1 Zitrone - Himbeermus – einige Himbeeren - 1 Blatt Gelatine - 3 Esslöffel Zucker - 1 Prise Salz – weiße Schokoladenstreusel

Bereiten Sie einen Schichtkäse nach den Anleitungen der Gebrauchsanweisung 48 Stunden im Voraus (rechnen Sie einen Tag oder eine Nacht zum Abtropfen). Quark mit den Quirlen eines elektrischen Handmixers aufschlagen.

Gelatine nach Anweisung auf der Verpackung in kaltem Wasser einweichen, währenddessen Quark und Zucker in einer Schüssel mischen.
Zitronensaft erwärmen.
Gelatine ausdrücken und im warmen Zitronensaft auflösen. Abkühlen lassen.
Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.
Zitronensaft mit Gelatine in die Quarkmischung rühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.
Zuerst ein paar ganze Himbeeren, dann eine Schicht Quark-Mousse in eine Glasschale füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Einen Löffel Himbeermus darüber verteilen und den Rest der Mousse einfüllen.
In den Kühlschrank stellen, bis die zweite Schicht Quark-Mousse fest geworden ist.
Vor dem Servieren mit weißen Schokoladenstreuseln verzieren.

Leckerer Apfelsine-Schokolade-Käsekuchen (6 Pers.)

1 großer Schichtkäse aus 1 Liter frischer Kuhvollmilch, 500 g Quark davon abnehmen
4 Eier – 75g Zucker – 150g dunkle Schokolade – 20g Butter – 75g Mehl – ½ Beutel Backpulver – 50g Orangeat - 1 Prise Salz.

Bereiten Sie einen Schichtkäse nach den Anleitungen der Gebrauchsanweisung 48 Stunden im Voraus (rechnen Sie einen Tag oder eine Nacht zum Abtropfen). Quark mit den Quirlen eines elektrischen Handmixers aufschlagen.

Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen.
Schokolade in Stücke brechen und bei milder Hitze mit der Butter schmelzen lassen.
Schokolade zum Eigelb geben und Quark, Mehl und Backpulver untermischen.
Das klein geschnittene Orangeat dazugeben.
Eiweiß mit dem Salz zu Schnee schlagen, und unter den Teig ziehen.
In eine gefettete Form füllen und 20 Minuten bei 180°C backen.
Kuchen aus der Form lösen und kalt mit Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.

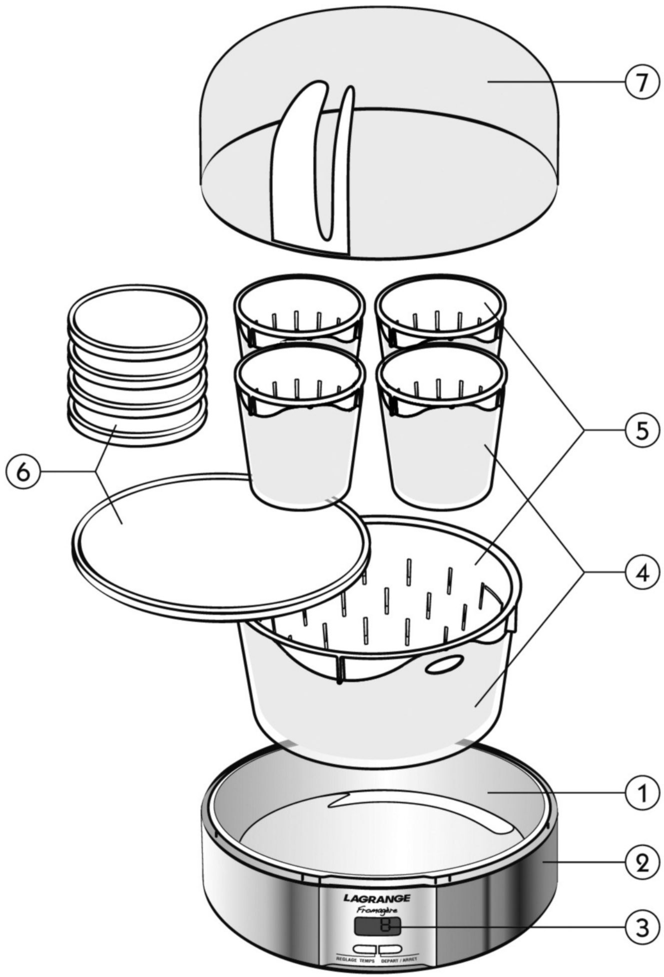
Cheesecake mit Zitrone (6 Pers.)

1 großer Schichtkäse aus 1,5 l frischer Kuhvollmilch, davon 1 kg Quark abnehmen
4 mittelgroße Eier – 2 unbehandelte Zitronen – 200g Zucker – ½ Glas Zitronenkonfitüre oder -gelee – 1 Prise Salz – 400g trockene Kekse – 130 g Butter – 1 Kaffeelöffel. Zimt.

Bereiten Sie einen Schichtkäse nach den Anleitungen der Gebrauchsanweisung 24 Stunden im Voraus (rechnen ein paar Stunden zum Abtropfen). Quark mit den Quirlen eines elektrischen Handmixers aufschlagen.

Ofen vorheizen Thermostat 5/6 (160°C).

Eine Springform fetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
Die grob zerbröselten Kekse mit 130 g geschmolzener Butter und dem Zimt vermischen.
Springform (auch den Rand) 5 mm dick mit dieser Mischung bestreichen. Kühl stellen.
Schale der Zitronen reiben. Nacheinander Zucker, Eier und Salz unter den aufgeschlagenen Quark rühren, bis eine cremige Masse entsteht.
Quarkmischung in die Springform füllen und mit einem Spachtel glatt streichen.
Rund 1 Stunde 10 Minuten auf mittlerer Ofenhöhe backen.
Ofen ausschalten und den Kuchen bei geöffneter Ofentür langsam abkühlen lassen. Zeitronengelee in einem kleinen Topf bei milder Hitze schmelzen lassen. Einen halben Zentimeter lauwarmen Gelee auf dem Kuchen verteilen.
Mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Cheesecake mit dem Springformboden auf eine Tortenplatte stellen. Kühl servieren.



- DESCRIZIONE DELL'APARECCHIO -

Descripción del aparato - Description of appliance

1. **Corpo in materiale termoplastico** - Cuerpo de termoplástico
   Thermoplastic body

2. **Fascia in alluminio** - Franja de aluminio
   Aluminium trim

3. **Schermo elettronico con retroilluminazione**
   Pantalla electrónica con retroiluminación
   Backlit electronic display

4. **Vasetti per formaggio bianco**
   Tarros para queso fresco
   Pots for cheese

5. **Fiscelle per formaggio bianco**
   Encellas para queso fresco
   Strainers for cheese

6. **Coperchi dei vasetti** - Tapas de los tarros
   Pot covers

7. **Coperchio della formaggiera** - Apa de la quesera
   Cheese maker cover

Formaggiera - Quesera - Cheese Maker
Ref: 449 001

CARATTERISTICHE

- Corpo in materiale termoplastico
- Fascia in alluminio
- 1 vasetto grande, fiscella e coperchio per formaggio bianco – capacità 1,5 litri
- 4 vasetti piccoli, fiscelle e coperchi per formaggio bianco – capacità 0,25 litri cadauno
- Schermo elettronico con retroilluminazione
- Segnale acustico di fine preparazione
- 230 Volt - 50Hz - 7 Watt

Accessori in vendita presso *LAGRANGE:*
- 4 fiscelle piccole da 0,25 litri cadauna
- 1 fiscella grande da 1,5 litri

CAVO DI ALIMENTAZIONE

Prima dell'utilizzo è necessario esaminare scrupolosamente il cavo di alimentazione. Se appare danneggiato, non utilizzare l'apparecchio. Al fine di evitare pericoli per l'utente, il cavo deve essere sostituito esclusivamente da ***LAGRANGE***, dal relativo servizio di assistenza o da personale qualificato e certificato da ***LAGRANGE***.
Questi apparecchi sono conformi alle Direttive Europee 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE e alla normativa CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

SPECIFICHE AMBIENTALI

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE
Al fine di proteggere l'ambiente e la salute, lo smaltimento degli apparecchi elettrici al termine del loro ciclo di vita utile, deve svolgersi secondo regole ben precise, che coinvolgono tutti, sia i fornitori sia gli utilizzatori.
È per questa motivazione che l'apparecchio, come indicato dal simbolo apposto sulla placca informativa, non deve in nessun caso essere smaltito presso discariche pubbliche o private destinate ai normali rifiuti domestici.
Al momento dello smaltimento, è responsabilità dell'utente depositare l'apparecchio presso un centro di raccolta pubblico designato al riciclaggio di apparecchiature elettriche o elettroniche. Per ulteriori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi da smaltire, rivolgersi agli enti locali della propria area, ai servizi di raccolta dei rifiuti urbani o presso il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio.

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Leggere scrupolosamente il presente manuale d'uso e conservarlo per la consultazione futura.
- Svolgere sempre completamente il cavo.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana.
- Non collocare mai l'apparecchio su una superficie calda né in prossimità di fiamme libere.
- Collegare la spina del cavo a una presa di rete da 10/16 A

- È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Le persone (compresi i bambini) non idonee all'utilizzo dell'apparecchio in totale sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, sia a causa della mancanza di esperienza o conoscenza, non possono utilizzare l'apparecchio senza supervisione o istruzioni di una persona responsabile.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Prima di qualsiasi manipolazione, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Per motivi di sicurezza, si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato senza utilizzarlo.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non incassare l'apparecchio.
- Questi apparecchi non devono essere azionati mediante interruttore a tempo o sistema di telecomando separato.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno quando è in funzione.
- Pulire sempre scrupolosamente i pezzi necessari alla preparazione e dopo ogni utilizzo.
- Se l'apparecchio è danneggiato, non utilizzarlo e rivolgersi al Servizio Clienti ***LAGRANGE.***
- Per la sicurezza dell'utente, utilizzare esclusivamente accessori e componenti ***LAGRANGE*** idonei al proprio apparecchio.
- Non mettere mai la formaggiera in frigorifero.

CONSIGLI PRATICI

Latte

- È possibile utilizzare sia latte di mucca sia latte di capra. Il latte di capra si riduce molto di più del latte di mucca, perciò si avrà una perdita maggiore di siero di latte.
- Scegliere preferibilmente latte intero fresco per la preparazione delle fiscelle e latte intero UHT per la preparazione di formaggio bianco sbattuto. Il latte intero consente di ottenere un risultato più morbido e aumenta il sapore del formaggio bianco.
  Fare riferimento allo schema sottostante per scegliere il latte in funzione della consistenza desiderata.

	Latte ½ scremato UHT	Latte ½ scremato fresco	Latte intero UHT	Latte intero fresco	
Consistenza fluida	←			→	***Consistenza densa***

- Per utilizzare il latte di fattoria, farlo prima bollire onde evitare qualsiasi contaminazione del latte (la proliferazione batterica può risultare estremamente pericolosa). A tale scopo, alzare la temperatura del latte fino a ebollizione, per circa un minuto al massimo, quindi lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente e passarlo per rimuovere la pelle.
- A seconda del formaggio utilizzato, si otterranno formaggi bianchi più o meno ricchi di materia grassa e di consistenza diversa.

ITA

Il fermento

- Al primo utilizzo, è possibile utilizzare come fermento del formaggio bianco o formaggini svizzeri normalmente in commercio.
- In seguito, sarà possibile prelevare 2 abbondanti cucchiai da minestra dal formaggio bianco ottenuto o un bicchiere di siero di latte per le volte successive.

  Per un'efficacia ottimale, conservare il fermento al fresco e non per più di 8 giorni. In ogni caso, questo processo di "rigenerazione" non dovrà essere eseguito per più di 5 volte, poiché l'efficacia del fermento diminuisce notevolmente, influendo sulla qualità del formaggio bianco ottenuto.
- È anche possibile utilizzare un fermento "speciale per formaggio bianco" sotto forma di liofilizzato, disponibile in farmacia. Questo fermento sostituisce il formaggio bianco o i formaggini svizzeri in commercio, nonché il caglio nel primo utilizzo. Utilizzare una bustina da 2 g per ogni preparazione.

Nota: il gusto e la consistenza della prima preparazione possono risultare diversi dalle preparazioni successive effettuate con la "rigenerazione".

Il caglio

Il caglio è disponibile sotto forma di contagocce in farmacia.

Panno per avvolgere il formaggio

Il panno per avvolgere il formaggio è disponibile in drogheria. È anche possibile utilizzare compresse di garza sterili o un canovaccio umido (preferibilmente di materiale sintetico, onde evitare che il caglio aderisca al tessuto).

DOSI E PROGRAMMAZIONE DEI TEMPI

A prescindere dal tipo di latte (di mucca o di capra), i tempi e le dosi sono i seguenti:

Nota: se si utilizza una bustina di fermento "speciale per formaggio bianco" sotto forma liofilizzata (disponibile in farmacia), tempi saranno indicati.
Si consiglia di abbondare con il fermento. Per ottenere la massima efficacia, è meglio mettere più fermento che non metterne abbastanza.

Latte		Fermento	Caglio	Tempo
Primo utilizzo (formaggio bianco o formaggini svizzeri normalmente in commercio)				
Latte fresco	1 litro	1 cucchiaio da minestra o 1 formaggino svizzero	3 gocce	10 ore
	1,5 litri	2 cucchiai da minestra o 2 formaggini svizzeri	5 gocce	
Latte intero UHT	1 litro	1 cucchiaio da minestra o 1 formaggino svizzero	6 gocce	12 ore
	1,5 litri	2 cucchiai da minestra o 2 formaggini svizzeri	8 gocce	
Latte parzialmente scremato UHT	1 litro	1 cucchiaio da minestra o 1 formaggino svizzero	6 gocce	14 ore
	1,5 litri	2 cucchiai da minestra o 2 formaggini svizzeri	8 gocce	
Latte crudo	1 litro	1 cucchiaio da minestra o 1 formaggino svizzero	6 gocce	12 ore
	1,5 litri	2 cucchiai da minestra o 2 formaggini svizzeri	8 gocce	
Rigenerazione (formaggio bianco o siero di latte della preparazione precedente) 5 volte al max				
Latte fresco	1 litro	2 cucchiai da minestra o 1 bicchiere di siero di latte	3 gocce	8 ore
	1,5 litri	3 cucchiai da minestra o 1 bicchiere di siero di latte	5 gocce	
Latte intero UHT	1 litro	2 cucchiai da minestra o 1 bicchiere di siero di latte	6 gocce	
	1,5 litri	3 cucchiai da minestra o 1 bicchiere di siero di latte	8 gocce	
Latte parzialmente scremato UHT	1 litro	2 cucchiai da minestra o 1 bicchiere di siero di latte	6 gocce	
	1,5 litri	3 cucchiai da minestra o 1 bicchiere di siero di latte	8 gocce	
Latte crudo	1 litro	2 cucchiai da minestra o 1 bicchiere di siero di latte	6 gocce	10 ore
	1,5 litri	3 cucchiai da minestra o 1 bicchiere di siero di latte	8 gocce	

Installazione e utilizzo

1° UTILIZZO

- Durante la sballatura dell'apparecchio, rimuovere con cura tutti gli elementi di arresto.
- Verificare che siano presenti e privi di difetti tutti i componenti e gli accessori.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, pulire scrupolosamente tutti i componenti (vedere la sezione sulla manutenzione).

INSTALLAZIONE

- Verificare che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di rete prima di qualsiasi manipolazione.
- Asciugare con cura la base prima di ricollocare i vasetti del formaggio bianco nell'apparecchio.

ATTENZIONE: non collocare mai la formaggiera su una superficie soggetta a vibrazioni (ad esempio, sopra un frigorifero) o esposta alle correnti d'aria. Durante il processo, lasciare immobile l'apparecchio: non spostarlo né rimuovere le fiscelle durante il ciclo di funzionamento, onde evitare di compromettere la riuscita del formaggio bianco.

PREPARAZIONE DEL FORMAGGIO BIANCO

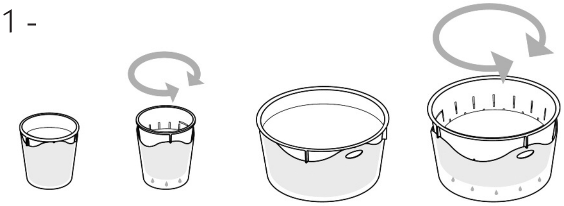
- Utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente. Più è bassa la temperatura ambiente, maggiore sarà il tempo necessario.
- Se si è scelto di utilizzare del formaggio bianco o formaggini svizzeri, sbatterli soltanto prima di mischiarli agli altri ingredienti.
- Attenzione: contrariamente alla fabbricazione di yogurt in casa, non integrare lo zucchero alla preparazione prima di confezionare il formaggio bianco, perché non verrà preso.
- In un recipiente, mischiare il fermento prescelto con un po' di latte (vedere la sezione "Consigli pratici" per la scelta degli ingredienti)
- Sbattere fino a ottenere una mescolanza omogenea e uniforme. Aggiungere progressivamente la parte restante di latte, sempre sbattendo. Si ricorda che i 4 vasetti hanno capacità sufficiente per raccogliere una miscela realizzata con 1 litro di latte (0,25 litri per vasetto) e il vasetto grande di 1,5 litri.
- Aggiungere il caglio e mescolare delicatamente. **Attenzione: non sbattere la miscela dopo aver aggiunto il siero di latte, per consentire una presa ottimale.**
- Disporre la fiscella (o le fiscelle) del formaggio bianco nel vasetto (o vasetti) corrispondente. Le guide della fiscella devono trovarsi in basso e collocate nell'apposito incavo (vedi immagine 1). Collocare il vasetto grande o i 4 vasetti nella formaggiera.
- Versare la miscela nel vasetto grande o nei 4 vasetti per formaggio bianco. **Non superare il livello massimo indicato sulla fiscella.**
- **Attenzione: non coprire i vasetti e le fiscelle con i relativi coperchi durante la preparazione del formaggio.**

- Collocare in posizione il coperchio della formaggiera. Collegare l'apparecchio alla presa di rete. Lo schermo visualizza la dicitura "00" lampeggiante.
- Premere il tasto di "regolazione del tempo" finché non è visualizzato il tempo desiderato (vedere la sezione "Dosi e programmazione dei tempi"). Il tempo massimo programmabile è di 15h. Per accelerare la regolazione del tempo, tenere premuto il pulsante per 2 secondi.
- Premere il pulsante di "avvio/arresto". Quando viene emesso il segnale acustico e si accende la spia blu dello schermo, il programma è avviato. In seguito, lo schermo indicherà il numero di ore rimanenti prima del termine del programma.
- Al termine del ciclo, sullo schermo appare la dicitura "00" non lampeggiante. A questo punto, viene emesso un segnale acustico per 5 volte. È possibile fermare il segnale acustico premendo il pulsante "avvio/arresto".
- Una volta che l'apparecchio è in posizione di arresto, sullo schermo apparirà la dicitura "00" lampeggiante.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete dopo ogni utilizzo.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti, quindi rimuovere i vasetti del formaggio bianco.
  ATTENZIONE: potrebbe formarsi della condensa sul coperchio dell'apparecchio. Quando si rimuove il coperchio, prestare attenzione a non far sgocciolare l'accumulo d'acqua sul formaggio bianco.

SGOCCIOLAMENTO DEL FORMAGGIO BIANCO

- Rimuovere delicatamente i vasetti del formaggio bianco dalla formaggiera. È quindi possibile procedere allo sgocciolamento sollevando e girando allo stesso tempo la fiscella nel relativo vasetto, fino al bloccaggio delle guide. La forma dell'incavo facilita questa operazione.

- 1 -



- Disporre i vasetti e le fiscelle in posizione "alta" di sgocciolamento nel frigorifero.
  Fare riferimento alla tabella seguente per i tempi di sgocciolamento approssimativi in funzione del risultato desiderato: formaggio bianco battuto, fiscella da consumare così com'è ("umida") e fiscella per una raffinatura ulteriore ("asciutta").

Formaggio bianco sbattuto .....da 2 a 4 ore di sgocciolamento
Fiscella "umida" ....da 5 a 10 ore di sgocciolamento
Fiscella "asciutta" ....da 12 a 24 ore di sgocciolamento

- Se si desidera un formaggio "umido", non scartare il siero di latte e lasciar in ammollo il fondo della fiscella nel siero di latte, affinché il formaggio bianco non si "asciughi" in anticipo.

- Se si desidera ottenere un formaggio più asciutto, eliminare mano a mano il siero di latte. È anche possibile applicare qualche taglio alla fiscella per accelerarne lo sgocciolamento.

- È possibile degustare il formaggio oppure utilizzare il formaggio nella fiscella semplicemente togliendolo dallo stampo o sbatterlo con la frusta o il mixer, al fine di ottenere un formaggio bianco battuto cremoso. Attenzione: non sbattere il formaggio nella fiscella, onde evitare che possa fuoriuscire dai fori.

- Se si desidera salare il formaggio, non esagerare nella quantità del sale. Si osservi che il formaggio tende a produrre più siero di latte con l'aggiunta del sale.

- È anche possibile procedere con uno sgocciolamento più lungo dalla fiscella, al fine di realizzare un formaggio "asciutto".

RAFFINAMENTO DEL FORMAGGIO PER REALIZZARE FORMAGGIO "ASCIUTTO"

Il formaggio bianco costituisce la base per la maggior parte dei formaggi. Per ottenere un formaggio più asciutto, sarà necessario affinarlo in seguito. Di seguito sono riportate alcune regole per le quali, a seconda di stagione, latte, salatura, temperatura e ubicazione, il formaggio avrà un gusto e un sapore diversi.

Fasi:
- Togliere il formaggio dallo stampo e salarlo leggermente (1 pizzico) sulla superficie superiore. È anche possibile aggiungere aromi (pepe, erbe, cumino…).
- Il giorno successivo, girarlo e salarlo leggermente sull'altro lato
- Ripetere l'operazione per 3 o 4 giorni per un formaggio da 1,5 l - 1 l e per 2 o 3 giorni per un formaggio da 0,25 l.
- Il formaggio è ora pronto ed è possibile iniziarne la raffinatura. A tale scopo, sarebbe opportuno disporre di una cantina ben aerata e con temperatura di circa 15°.
  In assenza della cantina, collocare il formaggio nel luogo più fresco della casa, coprendolo con una campana per formaggio a rete per proteggerlo dagli insetti. Non dimenticare di girarlo ogni giorno.
- Per ottenere un formaggio asciutto, lasciarlo riposare in queste condizioni per qualche giorno, fino a ottenere la consistenza desiderata. Per un formaggio colante, il principio è lo stesso, tuttavia il formaggio deve essere esposto a una temperatura di 20 - 22°C, al riparo dalle correnti d'aria.

Nota:
L'affinamento è un'arte complessa. Per fare progressi rapidamente eseguire pazientemente più prove.
Si consiglia di fare diverse prove fino a ottenere il tipo di formaggio desiderato.
A titolo indicativo, per ottenere un piccolo formaggio del tipo "crottin de chèvre" (formaggella di capra) occorrono circa 0,5 litri di latte. Per formaggi più voluminosi, occorre quindi moltiplicare tutte le dosi. Per i primi formaggi, si consiglia di limitarsi a 1 litro di latte.

CONSERVAZIONE

- Conservare il formaggio bianco al fresco, nel frigorifero.
- Affinché le fiscelle rimangano umide, collocarle nel rispettivo vasetto, in posizione bassa e lasciarle in ammollo nel siero di latte.
- Per una fiscella un po' più asciutta, collocarla nel rispettivo vasetto, in posizione bassa, togliendo prima il siero di latte all'interno del vasetto o collocandola in posizione alta per continuare lo sgocciolamento.
- Coprire con il coperchio apposito, al fine di evitare che il formaggio acquisisca l'odore e il gusto degli altri alimenti presenti nel frigorifero.
- Non conservare nel frigorifero per più di 10 giorni.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Attenersi sempre scrupolosamente al procedimento di preparazione descritto nelle presenti Istruzioni d'uso. In questo modo si eviterà la maggior parte dei problemi. In caso di difficoltà, la tabella seguente aiuterà a capire il motivo del problema ed eventualmente a risolverlo.

La cosa più importante da tenere in considerazione è che la qualità del latte e del fermento costituisce il fattore determinante per la riuscita del processo.

N.	Problema	Causa	Soluzione
1	Impossibile rimuovere il formaggio dallo stampo	Il caglio è troppo vecchio	Rispettare la data limite di utilizzo indicata.
		Il fermento non è più attivo	Utilizzare formaggio bianco o formaggini svizzeri di altra marca.
			La rigenerazione non è più efficace (5 volte max).
		Il latte è di scarsa qualità	Utilizzare latte di un'altra marca. Per risultati migliori preferire il latte intero fresco.
2	Il formaggio ha consistenza troppo liquida	Il fermento non è più attivo	Utilizzare un fermento nuovo o aumentare un po' la dose.
		Il latte è di scarsa qualità	È possibile utilizzare il formaggio ottenuto per una nuova preparazione, utilizzando latte di migliore qualità.
		Lo sgocciolamento non è sufficiente	Lasciar sgocciolare il siero di latte per un periodo più lungo.
			Eliminare il siero di latte affinché il formaggio non vi si trovi in ammollo.
3	Il formaggio è di consistenza granulosa	Fermento troppo vecchio (la rigenerazione non è più attiva)	Sbattere il formaggio bianco con la frusta e cambiare il fermento per la prossima preparazione.
		Tempo di fabbricazione troppo lungo	Sbattere il formaggio bianco con la frusta.
		La miscela non era omogenea	Sbattere bene il fermento prima di incorporarlo al latte.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE: non immergere mai in acqua la base dell'apparecchio né la spina. Scollegare sempre e lasciar raffreddare completamente prima della pulizia.

Base e coperchio dell'apparecchio: Pulire l'apparecchio con una spugna umida. Asciugare con cura. Non utilizzare panni o prodotti aggressivi o abrasivi, al fine di proteggere il materiale plastico.
Attenzione: non mettere mai la base o il coperchio in lavastoviglie.

Vasetti e fiscelle del formaggio bianco: dopo ogni utilizzo e dopo la rimozione dallo stampo del formaggio bianco o dopo averlo consumato, lasciare in ammollo, se necessario, le fiscelle e i vasetti per qualche minuto in acqua calda, con l'aggiunta di detergente e pulire con cura.
Nota: asciugare sempre con cura tutti gli elementi prima di sistemarli e ricollocarli. Ricollocare l'apparecchio con il coperchio chiuso.

CONDIZIONI DI GARANZIA

L'apparecchio è garantito per 2 anni.
Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, registrarsi sul sito Web di ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr) La garanzia riguarda parti di ricambio e manodopera e copre i difetti di fabbricazione. Sono esclusi dalla garanzia: il deterioramento derivante da un utilizzo erroneo o dal non rispetto delle istruzioni d'uso e i danni causati da caduta.

QUESTA GARANZIA È PERTINENTE A SOLI USI DOMESTICI E NON A QUELLI PROFESSIONALI.
La garanzia di legge del rivenditore non esclude quella del costruttore per i difetti di fabbricazione, secondo l'articolo 1641 e successivi del codice civile. In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgersi al rivenditore. In caso di difetto tecnico entro gli 8 giorni successivi all'acquisto, l'apparecchio viene sostituito. Dopo tale periodo di tempo viene riparato dal servizio di assistenza ***LAGRANGE***.

RICETTE

Attenzione, per tutte le ricette seguenti è importante avere letto e compreso i concetti relativi al formaggio illustrati in precedenza.
Per i tempi di preparazione e di sgocciolamento, consultare le sezioni relative.

SALATO

Assortimento di piccoli formaggi freschi con svariati sapori

4 piccole fiscelle a base di latte fresco intero di mucca o di capra (0,25 l cadauna).

Nota: l'utilizzo del latte UHT aumenta il tempo di sgocciolamento.
Se si utilizza il latte parzialmente scremato, occorrerà comprimere il formaggio in un panno per avvolgere il formaggio onde eliminare il più possibile il siero di latte e conferire una forma al formaggio.

1 cucchiaio d'erbe di Provenza o erbe fresche – 1 cucchiaio di noci o nocciole tritate – 1 cucchiaio di grani di cumino o sesamo 1 cucchiaio di pepe o paprica in polvere - sale

Preparare la fiscella 48 ore prima (circa 10 ore nella formaggiera e una giornata di sgocciolamento).

Salare i formaggi su due lati.
Ricoprire un formaggio d'erbetta di Provenza o erbette fresche tagliate fini (erba cipollina), un formaggio di noci o nocciole tritate, un formaggio di grani di cumino sesamo e infine l'ultimo formaggio di pepe o paprica in polvere. Girare il formaggio e procedere nello stesso modo.
Presentare in un piatto e servire con pane campagnolo al momento del formaggio.

Cervelle de Canuts (6 pers.)

Questa specialità lionese è molto semplice da realizzare.

1 fiscella grande a base di 1 l di latte intero UHT di mucca.
1 vasetto da 20 cl di crema fresca – 200 g di scalogno - 1/2 mazzetto di erba cipollina - 1 mazzetto di prezzemolo - 1/2 mazzetto di cerfoglio - 1 dl d'olio – 1 dl di vino bianco secco - sale e pepe

Preparare la fiscella 48 ore prima seguendo le istruzioni suindicate (considerare un giorno e una notte di sgocciolamento). Fare attenzione che il formaggio sia ben consistente (eliminare al massimo il siero di latte).

Lavare a triturare finemente le erbe e lo scalogno.

Sbattere insieme la crema, il vino bianco, l'olio e il formaggio, condire con sale e pepe, quindi aggiungere le erbe e lo scalogno. Servire il formaggio "cervelle de Canuts" con patate bollite o alla brace o spalmato sul pane.

Tsatziki (6 pers.)

1 fiscella grande a base di 1 l di latte intero o parzialmente scremato di mucca.
1 cucchiaio di crema densa - 2 cetrioli - 1 mazzetto di menta fresca – 2 spicchi d'aglio – 1 cucchiaio di senape – 1 cucchiaio d'olio d'oliva – Sale e pepe.

Preparare la fiscella 48 ore prima seguendo le istruzioni suindicate (considerare un giorno e una notte di sgocciolamento).

Sbucciare e togliere i semi dai cetrioli, quindi grattugiarli e farli sgocciolare in un colino con sale grosso per qualche ora.
Sbattere la fiscella per ottenere un formaggio bianco molto liscio e non troppo consistente (nel caso, aggiungere un po' di latte).
Aggiungere la crema fresca.
Aggiungere in seguito l'aglio precedentemente schiacciato, la menta sminuzzata finemente, la senape e l'olio, salare e pepare.
Schiacciare i cetrioli grattugiati dentro un panno per togliere il residuo d'acqua. Infine, aggiungere al preparato i cetrioli grattugiati.

Cialde al salmone e salsa di formaggio bianco all'aneto (4 pers.)

1 fiscella grande a base di 1 l di latte intero o parzialmente scremato di mucca.
1 cucchiaio di senape – succo di 1/2 limone – 1 mazzetto d'aneto – sale e pepe
4 bei tranci di salmone affumicato
Pasta per cialde: 500 g di farina, 1 - bustina di lievito - ¾ l di liquido (acqua, birra, latte) - 125 g di burro - 3 o 4 uova

Preparare la fiscella 48 ore prima seguendo le istruzioni suindicate (considerare un giorno e una notte di sgocciolamento).

Versare la farina in una terrina, aggiungere sale, zucchero, lievito e uova. Sbattere con la frusta per incorporare il liquido. Aggiungere il burro fuso, lasciato raffreddare. Continuare a sbattere finché la pasta non diventa ben omogenea. Lasciare riposare per mezz'ora - un'ora.
Nel frattempo, preparare la miscela del formaggio bianco.
Sbattere il formaggio bianco fino a ottenere una trama ben liscia e non troppo consistente (aggiungere un po' di latte se occorre).
Aggiungere la senape, il succo di limone, il sale e il pepe e i rametti d'aneto tritati.
Preparare le cialde all'ultimo momento affinché non di rammolliscano.
Coprirle con la salsa di formaggio bianco e una fetta di salmone e servire come primo piatto con insalata Mesclun.
È anche possibile dividere la cialda in 2 o 4 parti per servire come antipasto.
Si consiglia l'utilizzo di una cialdiera ***LAGRANGE*** per ottenere cialde morbide all'interno e croccanti all'esterno!

Quiche al formaggio di capra fresco e zucchine (6 pers.)

1 fiscella grande a base di 1 l di latte di capra (preferibilmente intero).
Impasto per crostate: 225 g di farina - 125 g di burro rammollito - 1 pizzico di sale - 70 ml d'acqua
1 zucchina grande o 2 zucchine piccole
3 uova – 1 bicchiere di latte

Preparare la fiscella 24 ore prima, seguendo le istruzioni suindicate (considerare qualche ora di sgocciolamento per eliminare il più possibile il siero di latte).
Premere in un panno per avvolgere il formaggio per togliere la parte restante del siero di latte.

Preparare la pasta per la crostata, stenderla e disporla in uno stampo con diametro di 30 - 40 cm.
Pungere la pasta alcune volte con la forchetta.
Tagliare la zucchina in 2 nel senso della lunghezza, togliere i semi e tagliarla in fette sottili.
Sbattere le uova, aggiungere il latte, salare e pepare.
Disporre le fette di zucchina.
Sbriciolare il formaggio sulle zucchine.
Aggiungere sopra il preparato a base d'uovo e infornare a 180°C per 30-40 min. secondo il proprio forno.

DOLCI

Formaggio bianco sbattuto alle fragole (4 pers.)

1 fiscella grande a base di 1 l di latte intero o parzialmente scremato di mucca.
500 g di fragole (400 g da frullare / 100 g da tagliare a pezzetti) – 100 g di zucchero al velo

Preparare la fiscella 48 ore prima seguendo le istruzioni suindicate (considerare un giorno e una notte di sgocciolamento). Sbattere il formaggio bianco con mixer adeguato.

Mischiare 400 g di fragole con 100 g di zucchero al velo. Mettere la miscela in una pentola sul fuoco con i 100 g di fragole rimanenti, tagliate a pezzetti. Lasciar amalgamare ma non portare a bollitura. Quando il composto ricopre il cucchiaio, lasciar raffreddare.
Aggiungere il formaggio bianco e mescolare bene.
Servire molto fresco in coppette di vetro.

Accompagnamenti vari per fiscelle al naturale (4 pers.)

4 piccole fiscelle a base di latte fresco intero di mucca (0,25 l cadauna).
Preparare la fiscella 48 ore prima (circa 10 ore nella formaggiera e una giornata di sgocciolamento).

• Fiscelle al cioccolato
300 g di cioccolato nero – 0,25 l di latte - 50 g de zucchero – Scaglie di cioccolato o di noce di cocco per guarnizione.

Portare il latte a ebollizione in una pentola. Aggiungere il cioccolato tagliato a pezzettini e lo zucchero. Mescolare.
Mettere il formaggio delle fiscelle in piattini da dessert e ricoprire con la salsa di cioccolato.
Aggiungere sopra qualche scaglia di cioccolato o di noce di cocco.

• Fiscelle ardéchoises
1 scatola da 500 g di crema di marroni – 40 cl di crema fior di panna – Qualche briciola di marron glacés per la decorazione

Montare la crema a neve - attenzione, la crema deve essere molto fredda per poterla montare.
Aggiungere la crema di marroni.
Mettere il formaggio dalle fiscelle in piattini da dessert e ricoprire con la crema ai marroni.
Decorare con qualche briciola di marrons glacés.

• Fiscelle alla crema e frutti di bosco
100 g di fragole – 100 g di lamponi – 100 g di mirtilli o more
2 cucchiai di zucchero vanigliato – 25 cl di crema fior di panna – 6 foglie di menta per la decorazione

Montare la crema a neve e incorporare lo zucchero vanigliato.
Mettere il formaggio delle fiscelle in coppe da dessert sufficientemente grandi. Ricoprire con la crema montata a neve e disporre i frutti di bosco tutto intorno.
Decorare con una foglia di menta.

• Fiscelle al panpepato e composta di pere

5 belle pere ben sode - 4 fette di panpepato - 3 cucchiai di zucchero bruno - 20 cl di vino bianco secco - 1 noce di burro

Sbucciare le père e tagliarle in pezzi (non troppo piccoli). Mettere una noce di burro in una pentola con fondo spesso e farle prendere colore.
Quando le père hanno preso colore, aggiungere lo zucchero bruno e far caramellare.
Dopo la colorazione, aggiungere il vino bianco e le 3 fette di panpepato sbriciolate.
Cuocere con coperchio per circa ½ mescolando regolarmente affinché le père non si attacchino.
A fine cottura si otterranno père caramellate con uno sciroppo denso.
Disporre le pere ancora tiepide attorno alle fiscelle precedentemente tolte dallo stampo in piatti da dessert. Sopra le fiscelle, versare lo sciroppo ottenuto e sbriciolare la fetta di panpepato rimanente.

Mousse di formaggio bianco ai lamponi (4 pers.)

1 fiscella grande a base di 1 l di latte intero o parzialmente scremato UHT di mucca per prelevare 400 g di formaggio.
1 bianco d'uovo - 1 succo di limone - passato di lampone - lamponi - 1 sfoglia di gelatina - 3 cucchiai da minestra di zucchero di semola - 1 pizzico di sale - scaglie di cioccolato bianco

Preparare la fiscella 48 ore prima seguendo le istruzioni suindicate (considerare un giorno e una notte di sgocciolamento). Sbattere il formaggio bianco con mixer adeguato.
Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda per il tempo indicato nella confezione e nel frattempo, mischiare il formaggio bianco e lo zucchero in una terrina.
Scaldare il succo di limone.
Centrifugare la gelatina e farla fondere nel succo di limone caldo. Lasciarle raffreddare.
Montare il bianco d'uovo a neve molto denso, con un pizzico di sale.
Incorporare il succo di limone e la gelatina nella miscela di formaggio bianco, quindi il bianco d'uovo montato a neve delicatamente senza romperlo.
In una coppa di vetro trasparente deporre qualche lampone intero, uno strato di mousse, e far rapprendere in frigorifero. Versare un cucchiaio da minestra di passato, quindi un secondo strato di mousse.
Mettere in frigorifero per il tempo sufficiente a far rapprendere la mousse.
Decorare con le scaglie di cioccolato bianco subito prima di servire.

Dolce al formaggio bianco goloso all'arancia/cioccolato (6 pers.)

1 fiscella grande a base di 1 l di latte intero fresco di mucca per prelevare 500 g di formaggio bianco.
4 uova – 75 g di zucchero – 150 g di cioccolato nero – 20 g di burro – 75 g di farina – ½ bustina di lievito artificiale – 50 g di arance candite - 1 pizzico di sale.

Preparare la fiscella 48 ore prima seguendo le istruzioni suindicate (considerare un giorno e una notte di sgocciolamento). Sbattere il formaggio bianco con mixer adeguato.

Mescolare i tuorli d'uovo con lo zucchero.
Tagliare il cioccolato a pezzetti e farlo fondere a fuoco lento con il burro.
Aggiungere il cioccolato alla miscela a base d'uovo, quindi aggiungere il formaggio bianco, la farina e il lievito.
Aggiungere le arance candite tagliate in pezzetti piccoli.
Montare i bianchi a neve con il sale. Aggiungere al preparato.
Versare in uno stampo il burro e informare per 20 minuti a 180°C.
Togliere dallo stampo e servire fresco, accompagnato da crema inglese o gelato alla vaniglia.

Cheesecake al limone (6 pers.)

1 fiscella grande a base di 1,5 l di latte intero fresco di mucca per prelevare 1 kg di formaggio bianco.
4 uova medie – 2 limoni non trattati – 200 g di zucchero – ½ vasetto di confettura o gelatina di limone – 1 pizzico di sale – 400 g di biscotti secchi – 130 g di burro – 1 cucchiaino di cannella in polvere.

Preparare la fiscella 24 ore prima seguendo le istruzioni suindicate (considerare qualche ora di sgocciolamento). Sbattere il formaggio bianco con mixer adeguato.

Preriscaldare il forno con termostato 5/6 (160°C).

Imburrare uno stampo rotondo con bordo ondulato con fondo rimovibile e coprire il fondo con un cerchio di carta pergamina.
Mescolare i biscotti sbriciolati grossolanamente con 130 g di burro fuso e cannella.
Guarnire lo stampo con questa miscela (bordo compreso) per 5 mm di spessore. Conservare la fresco.
Grattugiare finemente la buccia di limone. Aggiungere progressivamente lo zucchero, le uova e il sale al formaggio bianco sbattuto fino a ottenere una miscela molto cremosa.
Stendere la miscela nello stampo, quindi regolare la superficie con la spatola.
far cuocere per 1 ora e 10 minuti circa al centro del forno.
Spegnere il forno, lasciar raffreddare il biscotto con la porta del forno aperta. In un pentolino far fondere la gelatina di limone a fuoco lento. Versare mezzo centimetro di gelatina tiepida sulla superficie del dolce.
Conservare in frigorifero per almeno 5 ore.
Togliere dallo stampo il cheesecake e metterlo su un piatto lasciandolo posato sul fondo dello stampo. Servire molto fresco.

CARACTERÍSTICAS

- Cuerpo de termoplástico
- Franja de aluminio
- 1 gran tarro, encella y tapa de queso fresco - capacidad de 1,5 litros
- 4 pequeños tarros, encellas y tapas de queso fresco – capacidad de 0,25 litros cada uno
- Pantalla electrónica con retroiluminación
- Señal sonora de fin de preparación
- 230 Voltios-50Hz-7 Vatios

Accesorios a la venta en *LAGRANGE:*
- 4 encellas pequeñas de 0,25 litros cada una
- 1 encella grande de 1,5 litros

CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. Si éste está dañado, no hay que utilizar el aparato. El cordón sólo debe cambiarlo ***LAGRANGE***, su servicio posventa o una persona cualificada y autorizada por ***LAGRANGE*** para evitar cualquier peligro para el usuario. Estos aparatos se ajustan a las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE y la normativa CE relativa al contacto alimentario 1935/2004.

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente - DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas bien precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.
Por esta razón, su aparato, tal y como lo indica el símbolo que aparece en su placa descriptiva, no debe arrojarse en ningún caso a un cubo de basura pública o privada destinado à las basuras domésticas.
Durante su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener más información sobre los centros de recogida y reciclaje de los aparatos desechados, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Leer atentamente este modo de empleo y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.
- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana.
- No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.

- Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16 A
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- Las personas (incluidos los niños) no aptas para utilizar el aparato con total seguridad por sus capacidades físicas, sensorias o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden utilizar en ningún caso el aparato sin vigilancia o deben hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.
- No sumergir nunca el aparato en el agua.
- Antes de realizar cualquier manipulación, desenchufar y dejar que el aparato se enfríe totalmente.
- Para su seguridad, se recomienda no utilizar o dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a las inclemencias y a la humedad.
- No dejar el aparato enchufado sin utilizarlo.
- No desplazar el aparato mientras está funcionando.
- No encastrar el aparato.
- Estos aparatos no están destinados a ponerse en funcionamiento mediante un minutero exterior o mediante un sistema de control a distancia separado.
- No cubrir nunca el aparato con ropa cuando está en funcionamiento.
- Limpiar siempre bien las piezas que sirven para la preparación después de cada utilización.
- Si su aparato está dañado, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio posventa ***LAGRANGE***.
- Para su seguridad, utilice sólo accesorios y repuestos ***LAGRANGE*** adaptados a su aparato.
- No meter nunca la quesera en el frigorífico.

CONSEJOS PRÁCTICOS

La leche

- Se puede utilizar leche de vaca o leche de cabra. La leche de cabra reduce mucho más que la leche de vaca y perderá entonces más suero de leche.
- Elegir preferentemente una leche entera fresca para elaborar queso fresco y una leche entera tipo UHT para elaborar queso fresco batido. La lecha entera permite obtener un resultado más blando y aumenta el sabor del queso fresco.
  Consultar la escala siguiente para elegir su leche en función de la consistencia deseada.

	Leche semidesnatada UHT	Leche semidesnatada fresca	Leche entera UHT	Leche entera fresca	
Consistencia fluida	←			→	***Consistencia espesa***

- Para utilizar leche de granja, hervirla previamente para evitar cualquier contaminación de la leche (la proliferación de bacterias puede resultar peligrosa). Para ello, aumentar su temperatura hasta ebullición durante un minuto como máximo, luego dejar que se enfríe a temperatura ambiente y colarla para eliminar la nata.
- Según la leche utilizada, obtendrá quesos blancos más o menos ricos en materia grasa y con consistencias diversas.

El fermento

- Durante su primera utilización, se puede utilizar como fermento queso fresco o “petits-suisses” resultantes del comercio.
- Después, podrá simplemente tomar 2 buenas cucharadas soperas del queso fresco obtenido o un vaso de suero para realizar la ronda siguiente.

  Para una eficacia óptima, conservar su fermento al fresco y no guardarlo más allá de 8 días. Por otra parte, esta “regeneración” no deberá efectuarse más de 5 veces, en su defecto, el fermento ya no será tan eficaz y potente y la calidad del queso fresco resultará reducida.
- También es posible utilizar un fermento “especial queso fresco” en forma liofilizada, disponible en farmacia. Este fermento sustituirá al queso fresco o a los “petits-suisses” del comercio así como al cuajo, durante su primera ronda. Deberá utilizarse una bolsita de 2 g por ronda.

  Nota: El gusto y la consistencia de la primera ronda pueden ser diferentes de las rondas siguientes efectuadas con “regeneración”.

El cuajo

Se puede encontrar el cuajo en forma de cuentagotas en farmacia.

La estameña

Se puede encontrar la estameña en droguería. Se puede sustituir también por compresas de gasa estériles o por un paño húmedo (preferiblemente de material sintético para evitar que se adhiera la cuajada al tejido).

DOSIFICACIÓN Y PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO

Cualquiera que sea el tipo de leche (vaca o cabra), los tiempos y las dosificaciones serán los siguientes:

Nota: Si utiliza una bolsita de fermento "especial queso fresco" en forma liofilizada (disponible en farmacia), los tiempos serán idénticos.
No dude en abombar sus cucharas de fermento. Para conseguir más eficacia, es mejor poner más fermento que menos.

Leche		Fermento	Cuajo	Tiempo
Primera utilización (queso fresco o "petit-suisse" resultante del comercio)				
Leche fresca	1 litro	1 cuchara sopera o 1 "petit-suisse"	3 gotas	10 horas
	1,5 litros	2 cucharas soperas o 2 "petits-suisses"	5 gotas	
Leche entera UHT	1 litro	1 cuchara sopera o 1 "petit-suisse"	6 gotas	12 horas
	1,5 litros	2 cucharas soperas o 2 "petits-suisses"	8 gotas	
Leche semidesnatada UHT	1 litro	1 cuchara sopera o 1 "petit-suisse"	6 gotas	14 horas
	1,5 litros	2 cucharas soperas o 2 "petits-suisses"	8 gotas	
Leche cruda	1 litro	1 cuchara sopera o 1 "petit-suisse"	6 gotas	12 horas
	1,5 litros	2 cucharas soperas o 2 "petits-suisses"	8 gotas	
Regeneración (queso fresco o suero resultante de la ronda anterior) 5 veces como máximo				
Leche fresca	1 litro	2 cucharas soperas o 1 vaso de suero	3 gotas	8 horas
	1,5 litros	3 cucharas soperas o 1 vaso de suero	5 gotas	
Leche entera UHT	1 litro	2 cucharas soperas o 1 vaso de suero	6 gotas	
	1,5 litros	3 cucharas soperas o 1 vaso de suero	8 gotas	
Leche semidesnatada UHT	1 litro	2 cucharas soperas o 1 vaso de suero	6 gotas	
	1,5 litros	3 cucharas soperas o 1 vaso de suero	8 gotas	
Leche cruda	1 litro	2 cucharas soperas o 1 vaso de suero	6 gotas	10 horas
	1,5 litros	3 cucharas soperas o 1 vaso de suero	8 gotas	

Puesta en funcionamiento y utilización

1ª UTILIZACIÓN

- Al desembalar el aparato, retirar con cuidado todos los elementos de fijación.
- Comprobar que todas las piezas y accesorios están presentes y sin defectos.
- Antes de utilizar su aparato, limpie bien todas las piezas (véase párrafo mantenimiento).

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Compruebe que su aparato está desconectado antes de realizar cualquier manipulación.
- Seque bien la base antes de volver a colocar el o los tarros para queso fresco en el aparato.

CUIDADO: No colocar nunca su quesera en una superficie en vibración (tal como la parte superior de un frigorífico) o expuesta a corrientes de aire. Siempre dejarla inmóvil durante el proceso: no desplazarla ni retirar los tarros y encellas durante el ciclo de funcionamiento ya que se puede comprometer el éxito del queso fresco.

PREPARACIÓN DEL QUESO FRESCO

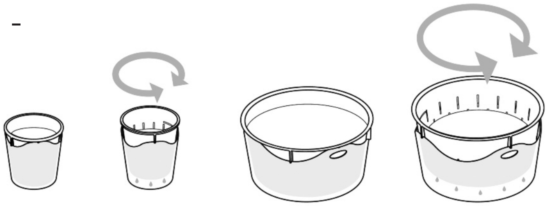
- Utilizar ingredientes a temperatura ambiente. Cuanto menor sea la temperatura ambiente más tiempo hay que prever.
- Si ha elegido queso fresco o un “petit-suisse”, batirlo solo antes de mezclarlo a los otros ingredientes.
- Cuidado, contrariamente a la fabricación de yogures de la casa, no incorporar azúcar en la preparación antes de confeccionar el queso fresco, no se cuajaría.
- En un recipiente, mezclar el fermento elegido con un poco de leche (véase párrafo “Consejos prácticos” para elegir los ingredientes)
- Batir la mezcla hasta obtener una mezcla homogénea y lisa. Añadir progresivamente el resto de la leche, batiendo al mismo tiempo. Cabe recordar que los 4 tarros pequeños permiten recibir una mezcla realizada a partir de 1 litro de leche (0,25 litro por tarro) y el tarro grande de 1,5 litros.
- Añadir el cuajo y mezclar delicadamente. **Cuidado, no batir la mezcla después de haber añadido el cuajo para permitir un cuajado óptimo.**
- Disponer la (o las) encella(s) de queso fresco en el (o los) tarro(s) correspondiente(s). Los topes de la encella deben encontrarse abajo, en el seno de la ola (véase imagen 1). Colocar el tarro grande o los 4 tarros pequeños en la quesera.
- Distribuir la mezcla en el tarro grande o en los 4 tarros pequeños de queso fresco. **Prestar atención para que no se supere el nivel límite indicado en la encella.**
- **Cuidado, no cubrir los tarros y las encellas con sus tapas durante la elaboración del queso.**

- Poner la tapa de la quesera en su sitio. Enchufar el aparato a la red eléctrica. "00" parpadeará entonces en la pantalla.
- Pulsar la tecla "ajuste del tiempo" hasta que aparezca el tiempo deseado aparece (véase párrafo "Dosificación y programación del tiempo"). El tiempo máximo programable es de 15 horas. Para acelerar el ajuste del tiempo, pulsar el botón durante 2 segundos.
- Pulsar el botón "inicio/parada". Cuando suena la señal sonora y se enciende la luz azul de la pantalla, indica que el programa se pone en marcha. La pantalla indicará a continuación la cantidad de horas restantes antes de que finalice el programa.
- Cuando el ciclo finaliza, aparece en la pantalla "00" sin parpadear. Una señal sonora resonará entonces 5 veces. Se puede parar el timbre antes, pulsando el botón "inicio/parada".
- Una vez colocado el aparato en la posición de parada, la pantalla visualizará "00" de forma intermitente.
- Desconectar el aparato después de cada utilización.
- Dejar que el aparato se enfríe durante varios minutos y, luego, retirar el o los tarros de queso fresco.
  CUIDADO: puede crearse condensación en la tapa del aparato. Al retirar la tapa, prestar atención para que la acumulación de agua no se escurra en el queso fresco.

ESCURRIMIENTO DEL QUESO FRESCO

- Retire cuidadosamente el o los tarros de queso fresco de la quesera. Se puede escurrir entonces levantando y girando a la vez cada encella en su tarro hasta los topes pequeños. La forma de ola le facilitará la tarea.

- 1 -



- Disponga los tarros y encellas en posición "arriba" de escurrimiento en su frigorífico.
  Consulte la tabla siguiente para conocer su tiempo aproximado de escurrimiento en función del uso deseado: queso fresco batido, encella para consumir tal cual ("húmeda") y encella para un afinado posterior ("seca").

  Queso blanco batido ...2 a 4 horas de escurrimiento
  Encella "húmedo"..........5 a 10 horas de escurrimiento
  Encella "seco"................12 a 24 horas de escurrimiento

- Si desea un queso "húmedo", no tire el suero y deje que se empape el fondo de la encella en el suero para que su queso fresco no "se seque" aún más.

- Si desea un queso más seco, no dude en eliminar el suero a medida que se crea. También puede hacer varias muescas en la encella para acelerar su escurrimiento.

- Puede probar o utilizar el queso en la encella desmoldeándolo simplemente o batirlo con un batidor de varillas o con una batidora eléctrica para obtener un queso fresco batido consistente. Atención, no bata su queso en la encella, puede dejar escapar una parte del queso por los orificios.

- Si desea salar su queso, utilice sal con parsimonia. Tenga en cuenta que su queso producirá más suero cuanta más sal añada.

- También puede realizar un escurrimiento más largo de la encella para realizar queso “seco”.

AFINADO DEL QUESO PARA REALIZAR QUESO “SECO”

El queso fresco es la base de la mayoría de los quesos. Para obtener un queso más seco será necesario afinarlo después. Éstas son algunas reglas sabiendo que, según la temporada, la leche, la salazón, la temperatura y la ubicación, su queso tendrá un gusto y un sabor diferentes.

Etapas:

- Desmoldee su queso y sálelo ligeramente (1 pizca) en su cara superior. También puede añadir aromas (pimienta, hierbas, comino,…).
- Al día siguiente, volverlo y salarlo ligeramente por la otra cara
- Repetir la operación cada día, durante 3 a 4 días para un queso de 1,5L a 1L y durante 2 a 3 días para un queso de 0,25L.
- Su queso está ahora listo y puede comenzar su afinado. Para ello, lo mejor es disponer de una buena bodega, ventilada y a aproximadamente 15°.
  A falta de bodega, coloque el queso en el lugar más fresco de la casa, colocándolo en una quesera con rejilla para protegerlo de los insectos. No olvide girarlo cada día.
- Para un queso seco, déjelo en reposo en estas condiciones durante varios días, hasta obtener la consistencia deseada. Para un queso blando, el principio es el mismo, pero exponiendo el queso a una temperatura de 20 a 22°, protegido de las corrientes de aire.

Nota:

El afinado es un arte difícil de controlar. Con la paciencia y algunas pruebas, progresará rápidamente.
Debe hacer varias pruebas para conseguir el tipo de queso que desee.
De forma orientativa, para obtener un queso pequeño de tipo “crottin de chèvre” es necesario 0,5 litros de leche aproximadamente.
Para quesos más voluminosos, es necesario multiplicar pues todas las proporciones. Para sus primeros quesos, le recomendamos limitarse a 1 litro de leche.

CONSERVACIÓN

- Conservar su queso fresco en un sitio fresco, en un frigorífico.
- Para que sus encellas sigan estando húmedas, poner la encella en su tarro, en posición baja y dejar que se empape en el suero.
- Para una encella un poco más seca, ponerla en su tarro, en posición baja, habiendo suprimido previamente el suero del interior del tarro o en posición alta para seguir el escurrimiento.
- Cubrir con las tapas previstas a tal efecto, para evitar que el queso tome el olor y el sabor de los otros alimentos del frigorífico.
- No lo conserve más de 10 días en el frigorífico.

GUÍA DE REPARACIONES

Seguir siempre escrupulosamente el método de preparación descrito en este modo de empleo. Le evitará la mayoría de las molestias. Si encuentra dificultades, a continuación encontrará una tabla que le ayudará a comprender por qué y cómo solucionar el problema.

Es necesario mantener presente que la calidad de la leche utilizada y el fermento son un factor de éxito o no de sus preparaciones.

Nº.	Problema	Causa	Solución
1	El queso no se desmoldea	El cuajo es demasiado antiguo	Respete el plazo de utilización indicado.
		El fermento ya no funciona	Utilizar un queso fresco o de “petit suisse” de otra marca.
			La regeneración ya no es eficaz (5 veces como máximo).
		La leche es de mala “calidad”	Utilizar leche de otra marca. Preferir la leche fresca entera para conseguir mejores resultados.
2	El queso es de consistencia demasiado líquida	El fermento ya no funciona	Utilizar un nuevo fermento o aumentan un poco la dosis.
		La leche es de mala “calidad”	Se puede reutilizar el queso obtenido para otra vez, utilizando leche de mejor calidad.
		El escurrimiento no es suficiente	Deje purgar el suero un poco más de tiempo.
			Elimine el suero para que el queso no se empape dentro.
3	El queso es de consistencia granulosa	Fermento demasiado antiguo (la regeneración ya no funciona)	Bata el queso fresco con un batidor y cambie su fermento para la próxima vez.
		Tiempo de fabricación demasiado largo	Bata el queso fresco con un batidor.
		La mezcla no era homogénea	Bata bien el fermento antes de incorporar la leche.

MANTENIMIENTO

CUIDADO: no introducir nunca la base del aparato ni el enchufe en el agua. Desconectar siempre y dejar que se enfríe completamente antes de limpiar.

Base y tapa del aparato: Limpiarla con una esponja húmeda. Secar bien. No utilizar tejidos o productos agresivos o abrasivos para preservar el plástico.
Cuidado: No meter nunca la base o la tapa en el lavavajillas.

Tarros y encellas de queso fresco: Después de cada utilización y después de sacar el queso fresco del molde o haberlo consumido, haga empapar, si fuese necesario, las encellas y los tarros varios minutos en agua caliente con detergente y límpielas cuidadosamente.
Observación: Secar siempre bien todos los elementos antes de colocarlos y guardarlos. Guardar el aparato con la tapa cerrada.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Su aparato está garantizado 2 años.
Para disponer gratuitamente de un año suplementario de garantía, inscríbase en el sitio Internet ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr). La garantía incluye piezas y mano de obra y cubre los defectos de fabricación. Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento del modo de empleo y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA A UNA UTILIZACIÓN DOMÉSTICA, EN NINGÚN CASO A UNA UTILIZACIÓN PROFESIONAL
La garantía legal correspondiente al vendedor no excluye de ningún modo la garantía legal correspondiente al Fabricante para fallos o defectos de fabricación según los artículos 1641 y siguientes del código Civil francés. En caso de avería o funcionamiento defectuoso, diríjase a su vendedor. En caso de fallo técnico dentro de los 8 días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán. Transcurrido este plazo los reparará el servicio posventa ***LAGRANGE***.

RECETAS

Atención, para todas estas recetas, es importante prever el diseño de queso previo.
Consultar el manual para conocer el tiempo de elaboración y de escurrimiento.

SALADAS

Variedad de quesitos frescos con diversos sabores

4 encellas pequeñas a base de leche fresca entera de vaca o cabra (0.25 L cada una).

Nota: La utilización de leche UHT aumentará el tiempo de escurrimiento.
Si utiliza leche semidesnatada, será necesario prensar el queso en un cedazo para eliminar la mayor cantidad posible de suero y darle forma al queso.

1 cucharada sopera de hierbas aromáticas o secas - 1 cucharada sopera de nueces o avellanas machacadas - 1 cucharada sopera de semillas de comino o sésamo - 1 cucharada sopera de pimienta o pimentón - sal

Prepare sus encellas con 48h de antelación (alrededor de 10 h en la quesera y un día de escurrimiento).
Sale sus quesos por ambas caras.
Cubrir un queso con hierbas aromáticas o frescas picadas (cebolleta), otro queso con nueces o avellanas machacadas, otro queso con semillas de comino o sésamo y el último con pimienta o pimentón. Girar el queso y realizar la misma operación.
Presente en un plato y sirva pan rústico con el queso.

Cervelle de Canuts (6 pers.)

Esta especialidad lionesa es muy fácil de realizar.

1 encella grande a base de 1L de leche entera UHT de vaca.
1 tarro de 20 cl de nata líquida - 200 g de chalotes - 1/2 manojo de cebolleta - 1 manojo de perejil plano - 1/2 manojo de perifollo - 1 dl de aceite - 1 dl de vino blanco seco - sal y pimienta

Prepare su encella con 48h de antelación siguiendo las instrucciones del manual (calcule un día o una noche de escurrimiento).
Cuidado, su queso debe ser bien consistente (elimine el máximo de suero).

Lave y trocee finamente las hierbas y las chalotes.
Bata juntas la crema, el vino blanco, el aceite y el queso, sazone de sal y pimienta añada luego las hierbas y las chalotes.
El cervelle de Canuts se puede servir con patatas cocidas, a la brasa o extendidas sobre pan.

Tsatziki (6 pers.)

1 encella grande a base de 1L de leche entera o semidesnatada UHT de vaca.
1 cucharada sopera de crema espesa - 2 pepinos - 1 ramillete de menta fresca - 2 dientes de ajo - 1 cucharada sopera de mostaza
1 cucharada sopera de aceite de oliva - Sal y pimienta.

Prepare su encella con 48h de antelación siguiendo las instrucciones del manual (calcule un día o una noche de escurrimiento).

Pele y quite las pepitas de los pepinos, rállelas y escúrralas en un tamiz con mucha sal durante varias horas.
Bata la encella para obtener un queso fresco liso y no demasiado consistente (añada un poco suero, si es necesario). Añada la nata líquida.
Añada después ajo previamente prensado, la menta troceada fina, la mostaza y el aceite, sal y pimienta.
Apriete el pepino rallado en un trapo para retirar el resto de agua.
Por último, añada el pepino rallado a la preparación.

Gofres de salmón y salsa de queso fresco al eneldo (4 pers.)

1 encella grande a base de 1L de leche entera o desnatada UHT de vaca.
1 cucharada sopera de mostaza – el zumo de 1/2 limón - 1 racimo de eneldo - sal y pimienta
4 filetes grandes de salmón ahumado
Pasta para los gofres: 500 g de harina - 1 bolsita de levadura - ¾ L de líquido (agua, cerveza, leche) - 125 g de mantequilla - 3 ó 4 huevos.

Prepare su encella con 48h de antelación siguiendo las instrucciones del manual (calcule un día o una noche de escurrimiento).

Vierta la harina en un tarro, añada la sal, la levadura y los huevos. Bata para incorporar el líquido. Añada la mantequilla fundida que habrá dejado que se caliente. Siga batiendo hasta que la masa sea bien homogénea. Deje en reposo ½ h a 1 h.
Durante este tiempo, prepare la mezcla con queso fresco.
Bata el queso fresco para obtener una textura lisa y no demasiado consistente (añada un poco suero, si es necesario).
Añada la mostaza, el zumo de limón, la sal y la pimienta y el eneldo picado.
Prepare los gofres en el último momento para que no ablanden.
Cubrirlos con una salsa de queso fresco y un filete de salmón y servir como primer plato con una ensalada Mesclun.
También puede cortarlos en 2 o en 4 si se desea servirlos como aperitivo.
¡Le recomendamos utilizar un aparato para hacer gofres ***LAGRANGE*** para conseguir unos gofres esponjosos y crujientes exteriormente!

Quiche con queso de cabra fresco y calabacín (6 pers.)

1 encella grande a base de 1L de leche de cabra (entera preferiblemente).
Pasta quebrada: 225 g de harina - 125 g de mantequilla ablandada - 1 pizca de sal - 70 ml de agua
1 calabacín grande o 2 calabacines pequeños
3 huevos - 1 vaso de leche

Prepare su encella con 24 h de antelación siguiendo las instrucciones del manual (calcule varias horas de escurrimiento para eliminar el mayor suero posible).

Apriételo en un cedazo para retirar el resto de suero.

Prepare la pasta quebrada, extiéndala y colóquela en un molde de 30 a 40 cm de diámetro.
Pinche la pasta con un tenedor.
Corte el calabacín en 2 en sentido longitudinal, retire las pepitas y córtelo en rodajas finas.
Bata los huevos, añada la leche, la sal y la pimienta.
Coloque las rodajas de calabacines.
Desmigue el queso sobre los calabacines.
Añada la preparación a base de huevos por encima e introduzca en el horno a 180°C durante 30-40 min. según su horno.

DULCES

Queso blanco batido de fresas (4 pers.)

1 encella grande a base de 1L de leche entera o semidesnatada UHT de vaca.
500 g de fresas (400 g a para mezclar/100 g para cortar en pedazos) - 100 g de azúcar en polvo

Prepare su encella con 48h de antelación siguiendo las instrucciones del manual (cuente un día o noche de escurrimiento).
Bata el queso fresco con un mezclador eléctrico.

Mezcle 400 g de fresas con 100 g de azúcar en polvo. Ponga la mezcla en una cacerola a fuego suave con los 100 g de fresas restantes, cortadas en pedazos. Deje en compota pero no hierva.

Cuando el jarabe cubra la cuchara, deje que se enfríe.
Añada al queso fresco y mezcle bien.
Sirva bien fresco en copas.

Acompañamientos varios para encellas naturales (4 pers.)

4 encellas pequeñas a base de leche fresca entera de vaca (0.25 L cada uno).
Prepare sus encellas con 48h de antelación (alrededor de 10 h en la quesera y un día de escurrimiento).

• Encellas de chocolote
300 g de chocolate negro - 0,25 L de leche - 50 g de azúcar - Virutas de chocolate o coco rallado para la decoración.

Lleve la leche a ebullición en una cacerola. Añada el chocolate cortado en pequeños pedazos así como el azúcar. Mezcle.
Desmoldee sus encellas en platos de postre y cubra con chocolate líquido.
Añada algunas virutas de chocolate o de coco rallado por encima.

• Encellas de Ardèche
1 caja de 500 g de crema de castañas - 40 cl de crema fleurette – Trozos de marrons glacés para la decoración.

Monte la nata prestando atención a que esté muy fría para montar.
Añádala a la crema de castaña.
Desmoldee sus encellas en platos de postre y cubra con una crema de castañas consistente.
Decore con restos de marrons glacés.

• Encellas de Chantilly con frutas del bosque
100 g de fresas – 100 g de frambuesas – 100 g de arándanos o de moras
2 cucharadas soperas de azúcar aromatizado con vainilla - 25 cl de crema fleurette - 6 hojas de menta para la decoración.

Monte la nata e incorpore el azúcar aromatizado con vainilla.
Desmoldee las encellas en copas para postre suficientemente anchas. Cubra con nata y coloque las frutas del bosque alrededor.
Decore con una hoja de menta.

• Encellas de pan de higos y su compota de peras
5 peras grandes y firmes - 4 rebanadas de pan de higos - 3 cucharas soperas de azúcar moreno - 20 cl de vino blanco seco - 1 punta de mantequilla

Pelar las peras y cortarlas en pedazos (no demasiado pequeños).
Poner una punta de mantequilla en una cacerola de fondo grueso y darles color.
En cuanto las peras estén coloreadas, añadir el azúcar moreno y caramelizarlas.
Tras su coloración, añadir el vino blanco y 3 rebanadas de pan de higos desmigado.
Cocinar tapas durante aproximadamente ½ hora removiendo con regularidad para que las peras no se peguen.
Al final se obtendrán peras caramelizadas con un jarabe espeso.
Colocar las peras aún tibias alrededor de sus encellas desmoldeadas previamente en platos de postre. Por encima de las encellas, vierta el jarabe obtenido y desmigue la rebanada de pan de higos restante.

Mousse de queso fresco de frambuesas (4 pers.)

1 gran encella a base de 1 L de leche entera o semidesnatada UHT de vaca, tomar 400 g de queso fresco.
1 clara de huevo - 1 zumo de limón - jarabe de frambuesa - frambuesa - 1 hoja de gelatina - 3 cucharas soperas de azúcar en polvo - 1 pizca de sal - virutas de chocolate blanco

Prepare su encella con 48h de antelación siguiendo las instrucciones del manual (cuente un día o noche de escurrimiento). Bata el queso fresco con una batidora.

Ponga la gelatina a empapar en agua fría durante el tiempo indicado en el paquete y, mientras tanto, mezcle el queso fresco y el azúcar en un tarro.
Caliente el zumo de limón.
Seque la gelatina, y fúndala en el zumo de limón caliente. Dejar enfriar.
Bata la clara de huevo a punto de nieve muy firme, con una pizca de sal.
Incorpore el zumo de limón y la gelatina en la mezcla al queso fresco y, después, la clara de huevo a punto de nieve suavemente y sin romperla.
En una copa transparente, coloque algunas frambuesas enteras, una capa de mousse, deje que cuaje en el frigorífico. Vierta una cucharada sopera de jarabe y una segunda capa de mousse.
Meta en el frigorífico, mientras cuaja la mousse.
Decore con virutas de chocolate blanco justo antes de servir.

Tarta de queso fresco naranja/chocolate (6 pers.)

1 encella grande a base de 1L de leche fresca entera de vaca, tomar 500 g de queso fresco.
4 huevos - 75g de azúcar - 150g de chocolate negro - 20g de mantequilla - 75g de harina - ½ bolsita de levadura química - 50g de naranjas confitadas - 1 pizca de sal.

Prepare su encella con 48h de antelación siguiendo las instrucciones del manual (cuente un día o noche de escurrimiento). Bata el queso fresco con una batidora.

Mezclar las yemas de huevo con el azúcar.
Cortar el chocolate en pedazos y fundirlo a fuego suave con la mantequilla.
Añada el chocolate a la mezcla a base de huevos, añada luego el queso fresco, la harina y la levadura.
Añada las naranjas confitadas cortadas en cubos pequeños.
Batir las yemas a punto de nieve con la sal y montarlas. Añadir a la preparación.
Verter en un molde untado con mantequilla y meter en el horno durante 20 minutos a 180°C.
Desmoldear y servir fresco, acompañado de crema inglesa o helado de vainilla.

Cheesecake de limón (6 pers.)

1 encella grande a base de 1,5L de leche fresca entera de vaca, tomar 1 kg de queso fresco.
4 huevos medios - 2 limones no tratados – 200 g de azúcar - ½ tarro de mermelada o gelatina de limón - 1 pizca de sal – 400 g de galletas - 130 g de mantequilla - 1 cuchara de café de canela en polvo.

Prepare su encella con 24 horas de antelación siguiendo las instrucciones del manual (calcule varias horas de escurrimiento). Bata el queso fresco con una batidora.

Precaliente el horno con el termostato a 5/6 (160°C).
Unte un molde con fondo desmontable y cubra el fondo con un círculo de papel vegetal.
Mezcle las galletas desmigadas groseramente con 130 g de mantequilla fundida y la canela.
Llene el molde con esta mezcla (bordes incluidos) con 5 mm de grosor. Reserve en frío.
Ralle finamente la cáscara de los limones. Añada progresivamente el azúcar, los huevos y la sal al queso fresco batido hasta obtener una mezcla cremosa.
Distribuya la mezcla en el molde e iguale después la superficie con una espátula.
Cocine durante 1h10 aproximadamente en el centro del horno.
Apague el horno, deje enfriar la galleta con la puerta entreabierta.
En una cacerola pequeña, funda la gelatina de limón a fuego suave. Vierta medio centímetro de gelatina tibia en la superficie de la tarta.
Meta en el frigorífico al menos durante 5 horas.
Desmoldee el cheesecake en una fuente dejándolo colocado en el fondo del molde. Sirva bien fresco.

SPECIFICATIONS

- Thermoplastic body
- Aluminium trim
- 1 large pot, strainer and cover for cheese - capacity 1.5 L
- 4 small pots, strainers and covers for cheese - capacity 0.25 L each
- Backlit electronic display
- Audible ready signal
- 230V – 50 Hz – 7W

Accessories available from *LAGRANGE:*
- 4 small strainers - capacity 0.25 L each
- 1 large strainer - capacity 1.5 L

CORD

Check the power cord carefully before each use. If it appears damaged, do not operate the appliance. To prevent danger to users, the cord should be replaced only by ***LAGRANGE***, its customer service department or an individual certified or authorised by ***LAGRANGE***. These appliances comply with Directives 2006/95/EC, 2004/108/EC, WEEE 2002/96/EC and RoHs 2002/95/EC and with EC Regulation 1935/2004 concerning food contact materials.

ENVIRONMENT

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/EC
To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life.
For this reason and as indicated by the symbol on its data plate, you may not dispose of this appliance in any public or private bin meant for household rubbish. To dispose of your appliance, you are instead responsible for taking it to a public collection centre equipped for recycling electrical or electronic devices. For information on collection and recycling centres for discarded appliances, please contact the local authorities or household rubbish collection service in your region or the shop where you purchased the appliance.



BEFORE OPERATING APPLIANCE

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.
- Always unwind the cord completely before use.
- Place the appliance on a flat surface.
- Never place the appliance on a hot surface or near an open flame.
- Insert the cord plug into a 10/16 A outlet.
- Children should be watched to ensure that they do not use the appliance as a toy.

- Persons (including children) not capable of using the appliance in complete safety, whether due to their physical, sensory or mental capacity or to lack of experience or knowledge, may under no circumstances operate this appliance without supervision or instructions from a responsible person.
- Never submerse the appliance in water.
- Before handling, unplug the appliance and let cool completely.
- For your safety, it is recommended to never leave the appliance in a location exposed to weather or damp conditions.
- Do not leave the appliance plugged in when not in use.
- Do not move the appliance while it is operating.
- Do not flush-mount the appliance.
- This appliance is not designed for activation through use of an external timer or any type of remote control system.
- Never drape a cover over the appliance while it is operating.
- Always clean thoroughly all parts coming into contact with food products after each use.
- If your appliance is damaged, stop using it, and contact customer service at ***LAGRANGE***.
- For your safety, use only ***LAGRANGE*** accessories and replacement parts designed specifically for your appliance.
- Never put the cheese maker in the refrigerator.

USAGE TIPS

Milk

- You may use either cow's or goat's milk. Goat's milk reduces much more than cow's milk, resulting in greater whey loss.
- Use fresh whole milk where possible when making ‘faisselles’ (curd cheese) and UHT whole milk when making whipped fromage blanc. Whole milk yields softer cheese and enhances the flavour of fromage blanc.
  Refer to the following scale to choose your milk based on the desired consistency.

	Milk ½ skim UHT	Milk ½ skim fresh	Milk Whole UHT	Milk Whole fresh	
Fluid	←			→	***Thick***

- If using farm milk, boil it first to prevent any contamination of the milk (proliferation of bacteria can be hazardous). To do this, heat it just to the boiling point for a maximum of 1 minute and then allow to cool to room temperature and strain to remove any skin.
- The fat content and consistency of your cheese will vary widely depending on the milk you use.

Ferment

- When making cheese for the first time, you may use fromage blanc or petit suisse cheese from the store as ferment.
- Afterwards, you can simply set aside 2 generous tablespoons of the cheese you have made or a cup of whey to use for the next batch.
  For best results, keep your ferment refrigerated and store for no longer than eight days. This 'regeneration' process should also be followed no more than five times, after which the ferment weakens in effectiveness, affecting the quality of the resulting cheese.
- Another option is to use a special ferment for fromage blanc available in lyophilized form at pharmacies. This ferment may be used to start the first batch instead of fromage blanc or petit suisse cheese or rennet. Use one 2 g packet per batch.

Note: The flavour and consistency of the first batch may be different from subsequent batches started through 'regeneration'.

Rennet

Rennet is sold in dropper bottles at the pharmacy.

Cheesecloth

Cheesecloth is also available at pharmacies. In its place, you may also use sterile gauze compresses or even a damp cloth (preferably of synthetic material to keep the curds from adhering to it).

QUANTITIES AND TIMER SETTINGS

Whichever type of milk you use (cow's or goat's), use the following quantities and times:
Note: Times remain the same if you use the special ferment for fromage blanc available in lyophilized form at pharmacies.

Feel free to use heaping tablespoons of the ferment. It is always better to have plenty of ferment rather than not enough.

Milk		Ferment	Rennet	Time
First use (fromage blanc or petit suisse cheese from the store)				
Fresh milk	1 L	1 tbsp or 1 petit suisse	3 drops	10 hours
	1.5 L	2 tbsp or 2 petit suisse	5 drops	
Whole UHT milk	1 L	1 tbsp or 1 petit suisse	6 drops	12 hours
	1.5 L	2 tbsp or 2 petit suisse	8 drops	
½ skim UHT milk	1 L	1 tbsp or 1 petit suisse	6 drops	14 hours
	1.5 L	2 tbsp or 2 petit suisse	8 drops	
Fresh milk	1 L	1 tbsp or 1 petit suisse	6 drops	12 hours
	1.5 L	2 tbsp or 2 petit suisse	8 drops	
Regeneration (fromage blanc or whey from previous batch) 5 times maximum				
Fresh milk	1 L	2 tbsp or 1 cup of whey	3 drops	8 hours
	1.5 L	3 tbsp or 1 cup of whey	5 drops	
Whole UHT milk	1 L	2 tbsp or 1 cup of whey	6 drops	
	1.5 L	3 tbsp or 1 cup of whey	8 drops	
½ skim UHT milk	1 L	2 tbsp or 1 cup of whey	6 drops	
	1.5 L	3 tbsp or 1 cup of whey	8 drops	
Fresh milk	1 L	2 tbsp or 1 cup of whey	6 drops	10 hours
	1.5 L	3 tbsp or 1 cup of whey	8 drops	

First Use and Daily Operation

FIRST USE

- When unpacking the appliance, take care to remove and check all packing for parts.
- Make sure that no parts or accessories are missing or defective.
- Clean all parts thoroughly before using the appliance (see Maintenance section).

BEFORE USING

- Ensure that the appliance is plugged in before using.
- Wipe the base thoroughly before placing cheese pots in the appliance.

IMPORTANT: Never place the cheese maker on a surface that vibrates (e.g., top of refrigerator) or is exposed to air currents. Never disturb the appliance during the cheese-making process: moving it or removing pots or strainers during this process could compromise the quality of the resulting cheese.

MAKING FROMAGE BLANC

- Use ingredients at room temperature. The cooler the room temperature, the longer the cheese will need to form.
- If you are using fromage blanc or petit suisse cheese to start, beat it alone before adding other ingredients.
- Note: unlike homemade yoghurt, sugar should not be added before making the fromage blanc or it will not set.
- In a bowl, mix the selected ferment with a little of the milk (see 'Usage Tips' section for advice on choosing ingredients).
- Beat the mixture until it is uniform and smooth. Add the remaining milk gradually while continuing to beat. As a rule of thumb, use 1 L of milk to make enough of the mixture for 4 pots (0.25 L per pot) or 1.5 L for the large pot.
- Add the rennet and blend in gently. **Important: for best results, do not beat the mixture after adding the rennet.**
- Place the strainer(s) for fromage blanc in the corresponding pots. The side tabs of each strainer should be in the low position, that is, sitting as low as possible in the pot (see picture 1). Place the large pot or 4 small pots in the cheese maker.
- Pour the mixture into the large pot or distribute evenly among the 4 small pots. **Take care not to fill above the high mark on the strainer.**
- **Important: do not leave the pot covers on the faisselle pots during the cheesemaking process.**
- Place the cover on the cheese maker. Plug the appliance into a mains outlet. The screen will begin flashing '00'.
- Press the timer button until the screen displays the desired time (see the 'Quantities and Timer Settings' section). The timer can be set for up to 15 hours. To scroll through time settings quickly, press and hold the button for 2 seconds.
- Press the on/off button. The ready signal sounds and the blue light comes on to confirm that the timer has been set. The screen then displays the time left before the end of the cycle.
- When the cycle ends, the screen displays '00' without flashing, and the signal sounds 5 times. To stop the signal from sounding, simply press the on/off button.

- When the appliance is off, the screen flashes '00'.
- Unplug the appliance after each use.
- Allow the appliance to cool for a few minutes before removing the cheese pots.

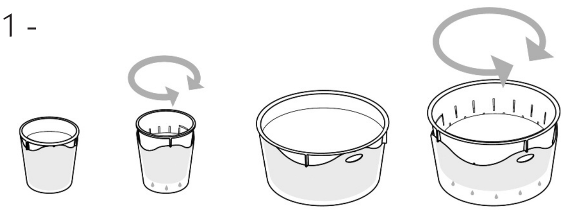
IMPORTANT: condensation may form inside the appliance cover. When removing the cover, take care not to let any of the accumulated water drip into the cheese mixture.

DRAINING THE FROMAGE BLANC

- Carefully remove the cheese pots from the cheese maker. Next, lift and turn each strainer in its pot until the side tabs slip into the notches. The wavelike shape makes this easy.

- Place the pots and strainers in the 'high' drainage position in your refrigerator.
  Refer to the following table to determine approximate drainage time depending on the desired use: whipped fromage blanc, 'moist' faisselle (i.e., to be served as is) or 'dry' faisselle.

- 1 -



Whipped fromage blanc ....Drain 2 - 4 hours
'Moist' faisselle ....Drain 5 - 10 hours
'Dry' faisselle ....Drain 12 - 24 hours

- For 'moister' cheese, leave the whey in the pot so that it stays in contact with the fromage blanc to prevent it from 'drying out' too much.

- Of course, if you prefer dryer cheese, simply keep removing the whey as it accumulates. To speed up the drainage process, slice the faisselle carefully in a few places.

- To enjoy the resulting faisselle, you may simply turn it out and serve, or you may whip with a whisk or hand blender to make creamy whipped fromage blanc. Take care not to whip the cheese while it is still in the strainer as this would make it drip out through the holes.

- Add just a small amount of salt if you like your cheese salty. Note that adding salt causes the cheese to produce more whey.

- You may also want to leave your faisselle longer to drain to produce 'dry' cheese.

MAKING 'DRY' CHEESE FROM FROMAGE BLANC

Fromage blanc is the starting point for most cheeses and requires only a few extra steps to create dryer cheese. Here are some suggestions, keeping in mind that the flavour and texture of your cheese may vary widely depending on the time of year, type of milk, amount of salt, temperature and placement of the cheese maker.

Procedure:

- Turn out the cheese and sprinkle a pinch of salt over the top. Season additionally as desired (e.g., pepper, herbs, cumin).
- The next day, turn the cheese over and salt again lightly on the other side.
- Repeat each day for 3 to 4 days for a 1 to 1.5 L cheese or 2 to 3 days for a 0.25 L cheese.
- Your cheese is now ready for the maturing phase. Cheese matures best in a cellar or basement with good air circulation at around 15°C. If a basement is not available, put the cheese in the coolest place in your home and cover it with a mesh cheese cover to keep insects away. Continue turning the cheese over every day.
- For dryer cheese, leave in this manner for several days until reaching the desired consistency. For runnier cheese, follow the same procedure but keep the air temperature at 20 to 22°C and air circulation to a minimum.

Note:

Ripening cheese is an art that takes time to learn. Be patient, and as you experiment you will make quick progress.
Feel free to experiment until you arrive at the type of cheese you prefer.
For example, a semi-soft, crumbly cheese such as Crottin de chèvre takes approximately 0.5 L of milk.
For larger cheeses it is necessary to multiply all proportions.
For your first cheeses, however, we recommend using 1 L of milk.

STORAGE

- Keep your fromage frais cool in the refrigerator.
- To keep the faisselles moist, leave them in their strainers in the low position in their pots so that they stay in contact with the whey.
- For a dryer product, leave the strainer in the low position in its pot after first removing all whey or in the high position to continue drainage.
- Use the supplied covers for the pots to prevent the cheese from taking on the odours and flavours of other foods in the refrigerator.
- You may store your cheese for up to 10 days in this manner.

TROUBLESHOOTING

Always follow the cheese-making instructions in this guide carefully; this will prevent the most common problems. If you still experience difficulties, refer to the following table for possible explanations and tips for resolving your problem.

Remember that the quality of the milk and ferment you use are determining factors in the success of your cheese recipes.

No.	Problem	Cause	Solution
1	Cannot turn cheese out of strainer	The rennet is too old	Comply with the use-by dates on packages.
		The ferment does not work	Try another brand of fromage blanc or petit suisse cheese.
			The regeneration process has expired (max 5 times).
		The milk quality is poor	Try another brand of milk. Use fresh whole milk for best results.
2	The cheese is too liquidy	The ferment does not work	Use a different ferment or increase the quantity.
		The milk quality is poor	Try reusing the cheese to start your next batch while using higher-quality milk.
		The cheese has not drained enough	Leave the cheese longer to drain.
			Pour out the whey so the cheese is not left sitting in it.
3	The cheese is too crumbly	The ferment is too old (the regeneration process has expired)	Whip the fromage blanc and try a different ferment for the next batch.
		Cheese left too long to mature	Whip the fromage blanc.
		The product comes out lumpy	Beat the ferment thoroughly before adding the milk.

MAINTENANCE

IMPORTANT: Never submerse the base of the appliance in water. Always unplug the appliance and allow to cool completely before cleaning.

Appliance base and cover: Clean using a damp sponge. Dry thoroughly. Do not use harsh or abrasive products or cloths to maintain the plastic.
Important: Never put the base or cover in the dishwasher.

Cheese pots and strainers: after each use and when finished turning out or using up the resulting fromage blanc, soak the strainers and pots for a few minutes if necessary in hot water containing detergent and clean thoroughly.
Note: Always dry all parts thoroughly before reassembling appliance for storage. Store the appliance with the cover in place.

STATEMENT OF WARRANTY

Your appliance is subject to a 2-year warranty.
To extend your warranty by an additional year at no charge, simply register at the ***LAGRANGE*** website (www.lagrange.fr). The warranty covers parts and labour and applies to manufacturing defects. The warranty does not cover damage due to misuse, failure to follow the user instructions, or dropping the appliance.
THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE; UNDER NO CIRCUMSTANCES DOES IT COVER PROFESSIONAL USE.

The vendor's legal warranty obligations in no way exclude the manufacturer's legal warranty obligations relating to faults or manufacturing defects in accordance with Articles 1641 et seq. of the French Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. The appliance will be exchanged in the event of a technical defect within 8 days after purchase. After this period, repairs will be carried out by ***LAGRANGE***'s after-sales service.

RECIPES

Important: for all recipes it is important to allow time for preparing the cheese in advance.
Refer to the instructions for preparation and drainage times.

SAVOURY DISHES

Assortment of Small Fresh Cheeses in a Variety of Flavours

4 small (0.25 L each) faisselles made of fresh whole cow's or goat's milk

Note: If using UHT milk allow more time for drainage.
If using half-skim milk, you will need to press the cheese in a cheesecloth to eliminate as much whey as possible and help the cheese to form.

1 tbsp dried or fresh herbs, 1 tbsp crushed hazelnuts or other nuts, 1 tbsp cumin or sesame seeds, 1 tbsp powdered pepper or paprika, salt to taste

Prepare your faisselles 48 hours in advance (approx. 10 hours in cheese maker and 1 day for drainage).
Salt the cheeses on both sides.
Coat one cheese with the dried or fresh minced herbs (or chives), another with the crushed hazelnuts or other nuts, the third with the cumin or sesame seeds and the last with the powdered pepper or paprika. Turn over each cheese and repeat on other side.
Arrange on a plate and serve with country-style bread as the cheese course.

Cervelle de Canuts (serves 6)

This Lyonnaise specialty is very easy to prepare.

1 large faisselle made from 1 L of UHT whole cow's milk
1 - 20 cl container crème fraiche, 200 g shallots, 1/2 bunch chives, 1 bunch parsley, 1/2 bunch chervil, 1 dl oil, 1 dl dry white wine, salt and pepper to taste

Prepare your faisselles 48 hours in advance following the instructions (including approx. 1 day or overnight for drainage). Note that your cheese should be quite dry (drain as much whey as possible).

Wash and finely mince the herbs and shallots.
Beat together the cream, white wine, oil and cheese; season with the salt and pepper and add the herbs and shallots.
You may serve this dish with boiled or ember-baked potatoes or spread generously on bread.

Tsatziki (serves 6)

1 large faisselle made from 1 L of UHT whole or half-skim cow's milk
1 tbsp thick cream, 2 cucumbers, 1 bunch fresh mint, 2 cloves garlic, 1 tbsp mustard, 1 tbsp olive oil, salt and pepper to taste

Prepare your faisselles 48 hours in advance following the instructions (including approx. 1 day or overnight for drainage).

Peel and seed the cucumbers and then grate them, add coarse salt and drain in a sieve for several hours.
Whip the faisselle to make a nice, smooth fromage blanc that is not too dry (add a little whey as needed). Add the crème fraiche.
Next add the garlic (pressed in advance), finely chopped mint, mustard, oil and salt and pepper.
Press the grated cucumber in a cloth to remove any remaining water. Lastly, add the grated cucumber to the mixture.

Waffles with Salmon and Dill Fromage Blanc Sauce (Serves 4)

1 large faisselle made from 1 L of UHT whole or half-skim cow's milk
1 tbsp mustard, juice of 1/2 a lemon, 1 bunch dill, salt and pepper to taste
4 nice pieces smoked salmon
Waffle dough: 500 g flour, 1 packet yeast, ¾ L liquid (water, beer, milk), 125 g butter, 3 to 4 eggs

Prepare your faisselles 48 hours in advance following the instructions (including approx. 1 day or overnight for drainage).

Pour the flour into a mixing bowl and add the salt, yeast and eggs. Beat with a whisk to incorporate the liquid. Add the butter that you have melted and left to cool. Whisk until the batter is completely uniform. Leave to stand for 30 to 60 minutes.
Prepare the fromage blanc mixture during this time.
Whip the fromage blanc until it has a nice, smooth texture that is not too dry (add a little whey as needed).
Add the mustard, lemon juice, salt and pepper and minced dill.
Cook the waffles only immediately before serving so they do not go soft.
Cover them with the fromage blanc sauce and a piece of salmon and serve as an appetizer with a mesclun salad.
You may also cut the waffles in halves or quarters to serve as hors d'œuvre.
We recommend using a ***LAGRANGE*** waffle iron to make sure your waffles are soft and scrumptious inside and pleasantly crispy outside!

Quiche with Fresh Chèvre and Courgette (Serves 6)

1 large faisselle made from 1 L of goat's milk (whole if possible)
Short pastry: 225 g flour, 125 g softened butter, 1 pinch salt, 70 ml water
1 large or 2 small courgettes
3 eggs, 1 cup milk

Prepare your faisselle 24 hours in advance following the instructions (including several hours for drainage to remove as much whey as possible).
Press it in cheesecloth to drain any remaining whey.
Prepare and roll out the short pastry and transfer it to a pan 30 to 40 cm in diameter.
Pierce the pastry in a few places with a fork.
Slice the courgette in half lengthwise, core it and slice thinly.
Beat the eggs and add the milk, salt and pepper.
Arrange the courgette slices in a cooking dish.
Crumble the cheese over the courgette.
Pour the egg mixture over the top and bake at 180°C for 30 to 40 min. depending on your oven.

SWEET DISHES

Whipped Fromage Blanc with Strawberries (Serves 4)

1 large faisselle made from 1 L of UHT whole or half-skim cow's milk
500 g strawberries (400 g for mixture, 100 g sliced up and set aside), 100 g icing sugar

Prepare your faisselles 48 hours in advance following the instructions (including approx. 1 day or overnight for drainage). Whip the fromage blanc using a hand blender.

Mix in the 400 g of strawberries and 100 g of icing sugar. Pour the mixture into a saucepan, add the remaining 100 g of sliced strawberries and place over low heat. Leave to stew, taking care not to bring to a boil. When the coulis begins to stick to your spoon, remove from heat.
Add the fromage blanc and blend thoroughly.
Serve well chilled in small glasses.

Various Side Dish Ideas for Plain Faisselles (Serves 4)

4 small (0.25 L each) faisselles made of fresh whole cow's milk
Prepare your faisselles 48 hours in advance (approx. 10 hours in cheese maker and 1 day for drainage).

• Chocolate Faisselles
300 g dark chocolate, 0.25 L milk, 50 g sugar, chocolate chips or coconut for decoration

Bring the milk to a boil in a saucepan. Add the dark chocolate cut into small pieces and the sugar. Mix well.
Turn the faisselles out onto small dessert plates and top with the chocolate sauce.
Garnish with a few chocolate chips or some coconut.

• Faisselles ardéchoises
1 - 500 g can chestnut purée, 40 cl whipping cream, a few broken-up iced chestnuts for decoration

Whip the cream until it holds peaks (note that the cream must be cold to start).
Add it to the chestnut purée.
Turn the faisselles out onto small dessert plates and top with the chestnut and cream mixture.
Garnish with a few of the iced chestnut pieces.

• Faisselles with Whipped Cream and Fresh Berries
100 g strawberries, 100 g raspberries, 100 g blueberries or other berries
1 tbsp vanilla sugar, 25 cl whipping cream, 6 mint leaves for decoration

Whip the cream until it holds peaks and incorporate the vanilla sugar.
Turn the faisselles out into good-sized dessert cups. Cover with the whipped cream and add berries all round.
Garnish each cup with a mint leaf.

• Faisselles with Gingerbread and Pear Compote
5 nice, firm pears, 4 slices gingerbread, 3 tbsp brown sugar, 20 cl dry white wine, 1 pat butter.

Peel the pears and cut them into good-sized pieces. Put the pat of butter in a deep saucepan and brown the pears.
Next, add the brown sugar and caramelise the pears.
Then add the white wine and crumble 3 of the gingerbread slices into the mixture.
Cover and cook for about 30 minutes while stirring regularly to prevent the pears from sticking.
The result should be nicely caramelised pears in a thick syrup.
Turn the faisselles out onto dessert plates and arrange the warm pears around them. Drizzle the syrup over the plates and crumble the remaining slice of gingerbread over the top.

Fromage Blanc Mousse with Raspberries (Serves 4)

1 large faisselle made from 1 L of UHT whole or half-skim cow's milk (remove and set aside 400 g of fromage blanc)
1 egg white, juice of 1 lemon, raspberry coulis, raspberries, 1 sheet of gelatine, 3 tbsp caster sugar, 1 pinch salt, white chocolate chips

Prepare your faisselles 48 hours in advance following the instructions (including approx. 1 day or overnight for drainage). Whip the fromage blanc using a hand blender.

Soak the gelatine in cold water according to the package directions and, while waiting, combine the fromage blanc and sugar in a mixing bowl.
Heat the lemon juice.
Drain the gelatine and melt it in the hot lemon juice. Leave to cool.
Add the pinch of salt to the egg white and beat until it forms stiff peaks.
Blend the lemon juice and gelatine into the fromage blanc mixture and then incorporate the beaten egg white taking care not to deflate it.
In a clear mixing bowl place a few whole strawberries, then a layer of mousse and then place in the refrigerator to set. Add a tablespoon of the coulis and then a second layer of mousse. Return to the refrigerator to allow the remaining mousse to set.
Garnish with the chocolate chips just before serving.

Gourmet Orange & Chocolate Fromage Blanc Cheesecake (Serves 6)

1 large faisselle made from 1 L of whole cow's milk (remove and set aside 500 g of fromage blanc)
4 eggs, 75 g sugar, 150 g dark chocolate, 20 g butter, 75 g flour, ½ packet baking powder, 50 g candied oranges, 1 pinch salt

Prepare your faisselles 48 hours in advance following the instructions (including approx. 1 day or overnight for drainage). Whip the fromage blanc using a hand blender.

Mix the egg yolks with the sugar.
Cut the chocolate up into pieces and melt over low heat with the butter.
Add the chocolate to the egg mixture followed by the fromage blanc, flour and baking powder.
Dice the candied oranges and add them as well.
Beat the egg whites with the salt until they form stiff peaks and add to the mixture.
Pour into a greased pan and bake for 20 minutes at 180°C.
Turn out and cool before serving accompanied by English cream or vanilla ice cream.

Lemon Cheesecake (Serves 6)

1 large faisselle made from 1.5 L of fresh whole cow's milk (remove and set aside 1 kg of fromage blanc)
4 medium eggs, 2 whole lemons, 200 g sugar, ½ jar lemon jam or jelly, 1 pinch salt, 400 g of dry biscuits, 130 g butter, 1 cc of powdered cinnamon.

Prepare your faisselles 24 hours in advance following the instructions (including several hours for drainage). Whip the fromage blanc using a hand blender.

Preheat the oven to 160°C (setting 5/6).
Grease a layer cake pan with removable bottom and cover the bottom with a circle of parchment paper.
Crumble the biscuits coarsely into a bowl and add 130 g of melted butter and the cinnamon.
Pour the mixture into the pan (touching the sides) to a depth of 5 mm and place the pan in the refrigerator.

Finely grate the zest of the lemons. Gradually add the sugar, eggs and salt to the whipped fromage blanc until the resulting mixture is nice and creamy.
Pour the mixture into the pan and smooth the surface with a spatula.
Bake for about 70 minutes in the centre of the oven.
Turn off the oven and open the door slightly to allow the cake to cool. Melt the lemon jelly in a small saucepan over low heat. Cool the jelly to lukewarm and pour half a centimetre over the surface of the cake.
Leave in the refrigerator to set for at least 5 hours.
Turn the cheesecake out onto a plate held against the pan. Chill thoroughly and serve.

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
info@lagrange.fr

LAGRANGE